KOLAČI VAŠ PONOS

IZABRANI RECEPTI

DR.OETKER • PODRAVKA



Izdavač: "PODRAVKA„ prehrambena industrija (propagandni odjel) Koprivnica
Štamparija: ČGP DELO Ljubljana

KOLAČI VAŠ PONOS

IZABRANI RECEPTI

DR. OETKER • PODRAVKA




KOPRIVNICA

PREDGOVOR

Pripremiti dobre i jeftine kolače — brzo, jednostavno i bez rizika da neće uspjeti, želja je svake domaćice.

Pred vama je knjiga u kojoj je sakupljeno gotovo osamdesetgodišnje iskustvo i mašta za pripremanje kolača, koja je u raznim varijantama obišla cijelu Evropu. Francuskinje, Italijanke, Austrijanke, Norvežanke, Dankinje, Šveđanke i naravno, Nijemice peku kolače po receptima Dra Oetkera (Etker), koji su posebno prilagođeni svakoj nacionalnoj kuhinji.

Ime Dra Oetkera, koji s pravom nosi titulu »doktor za kolače«, nije novo i nepoznato našim domaćicama. Proizvodi pod tim imenom već su odavno stekli popularnost kod nas. Pa čak ovo nije prva knjiga recepata namijenjena našim domaćicama. Prva mnogo skromnija knjižica štampana je prije više od trideset godina i još ima sačuvanih primjeraka.

Kvaliteta i popularnost proizvoda Dra Oetkera potakli su »Podravku« da stupi u poslovnu suradnju s ovom renomiranom firmom i kao rezultat toga pojavili su se kod nas krajem 1967. g. prašak za pecivo i vanilin šećer proizvedeni po licenci i recepturi Dra Oetkera.

Asortiman ovih proizvoda svaki dan se proširuje i potrošači ih sa zadovoljstvom sve više troše.

Nadamo se da ćete uz pomoć ovih recepata i proizvoda Dr. Oetker-Podravka s lakoćom peći kolače i pripremati slastice, jer smo prije svakog poglavlja dali opširne i ilustrirane upute, tako da će vam ovaj posao biti pravo zadovoljstvo, a vaše obitelji uživat će u odličnim kolačima.

Radi bolje preglednosti i snalaženja poglavlja se razlikuju po bojama, a fotografije u boji najpopularnijih kolača pomoći će vam kod izbora da pripremite ono što želite.

Želimo vam mnogo uspjeha i dobar tek.

Dr. Oetker-Podravka

Općenita pravila za pečenje

Pribor:

Za mjerenje sastojaka kod priređivanja kolača, potrebno je imati vagu ili posudu za mjerenje od plastične mase ili porculana, na kojoj su označene mjere za tekuće sastojke i one u prahu. Samo pridržavanjem uputa i tačnim mjerenjem dobit ćete onakve kolače kakve vidite na našim slikama.
U receptima je količina praška za pecivo često navedena u malim (čajnim) žlicama. Ravna žlica praška za pecivo »DR. OETKER« sadrži 3 g.
Miješana i biskvitna tijesta najbolje se pripremaju u posudama od porculana ili plastične mase s oblim dnom. Posude od emajla i aluminija se ne preporučaju (emajl se lako oštećuje, a od aluminija tijesto postaje sivo). Da se posuda pri miješanju ne bi micala stavite ispod nje vlažnu krpu.
Za priređivanje miješanih tijesta služite se kuhačom (preporučamo kuhaču s rupom), a za izradu biskvitnih tijesta je potrebna metlica za snijeg ili mikser.
Za sijanje brašna trebate sito. Vrlo praktična je i kartica od celuloida ili plastike. S njom možete lako skupiti ostatke tijesta i poravnati tijesto u limu. Svi oblici (modli) i limovi treba da se dobro operu i osuše poslije upotrebe.
Sastojci za pripremanje kolača moraju biti prvorazredne kvalitete. Loši sastojci (kao užegli maslac), mogu da pokvare okus kolača. Brašno treba da bude suho i bez grudica. Ako želite sačuvati već otvoreni prašak za pecivo, stavite ga u metalnu kutiju i hermetički zatvorite da ne bi postao vlažan.
Jaja koja upotrebljavate moraju biti svježa ili dobro čuvana na hladnom. Treba ih razbijati nad šalicom jedno po jedno i uvjeriti se da su svježa.
Umjesto nekuhanog mlijeka možete upotrijebiti i promiješano kiselo mlijeko.
Ako upotrebljavate kravlji sir, pazite da bude svjež i dobro ocijeđen.

Izrada tijesta

Kod izrađivanja tijesta držite se tačno uputa za pojedine vrste tijesta, koje se nalaze na početku svakog poglavlja.
Četiri vrste tijesta označene su slijedećim bojama:
miješano tijesto = plavo
prhko tijesto = ružičasto
biskvitno tijesto = žuto
kuhano-pečeno tijesto = zeleno
kreme = smeđe

Temperatura i vrijeme pečenja

Pored pravilne izrade tijesta, potrebno je obratiti pažnju na temperaturu i vrijeme pečenja. Oni su različiti za svaku vrstu tijesta.
Pećnicu uvijek najprije zagrijte.
Zapamtite (zapišite) sat i minutu kada ste stavili kolač na pečenje, da bi mogli kontrolirati vrijeme pečenja. Vrijeme naznačeno u receptima je samo radi orijentacije. Kada upoznate vaš štednjak moći ćete vrijeme pečenja odrediti vašim iskustvom.
Kod stavljanja oblika ili lima u pećnicu pazite da stoje vodoravno da se tijesto ne slije na jednu stranu. Sve kolače stavljajte u pećnici na rešetku, da se peku u sredini pećnice da ne zagore. Pripazite da kolač bude zaista na pravilnoj visini u pećnici (na rešetki). Ako je previsoka, rešetku treba malo spustiti.
Prije nego što kolač izvadite iz pećnice napravite probu da li je tijesto pečeno i to tako da iglu za pletenje ili čačkalicu ubodete u kolač. Ako na igli ili čačkalici ne ostaje tijesto, kolač je pečen.

Postupanje s kolačima poslije pečenja

Kada pečete kolače u oblicima (kao mramorni kolač, srneći hrbat i slično), poslije pečenja ostavite ih da stoje desetak minuta, pa tek onda ih izvadite iz oblika. Punjene kolače izvadite odmah i ostavite da se ohlade.
Kolače koji mogu dulje stajati stavite u kutiju koja se dobro zatvara.



MIJEŠANO TIJESTO

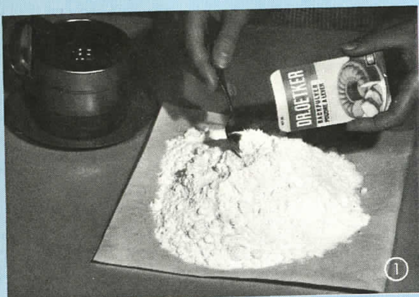


Izrada i pečenje tijesta

Sastojke koji su navedeni u receptima pripremajte slijedećim redom u određenim količinama:

maslac ili margarin,
šećer,
vanilin šećer »DR. OETKER«,
jaja,
sol,
mirodije (klinčić, cimet itd.),
brašno, kakao,
»Gustin« (jestivi škrob) »DR. OETKER«,
prašak za pecivo »DR. OETKER«,
mlijeko,
voće (grožđice, lješnjaci, badem).

Potrebne pripreme



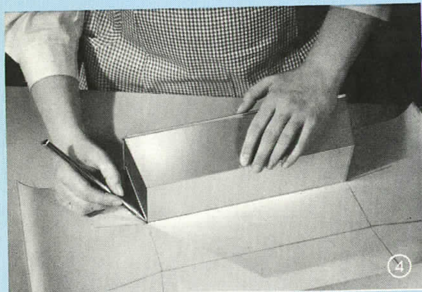
1. **Pomiješajte brašno s praškom za pecivo.**
   Ako prema receptu trebate upotrijebiti i »Gustin« ili kakao pomiješajte ih također s brašnom (izuzevši za mramorni kolač).



2. **Prosijte brašno s praškom za pecivo.**
   Na taj način brašno i prašak za pecivo bit će ravnomjerno pomiješani, kolač će se bolje i ujednačenije dići.



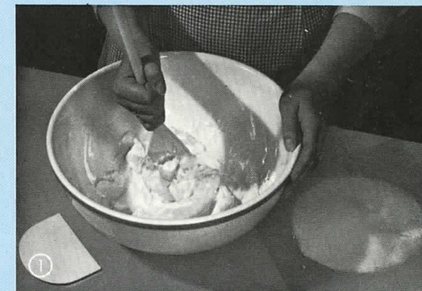
3. **Priredite voće na slijedeći način:**
   a) Grožđice operite u mlakoj vodi, ostavite da se ocijede i obrišite ih suhom krpom.
   b) Lješnjake prema receptu režite u listiće, pržite ili sameljite.
   c) Bademe oljuštite. Stavite ih u vrelu vodu (2 do 3 minute). Ocijedite ih, skinite kožicu i narežite.
   d) Kandirano voće izrežite na rezance ili kockice.



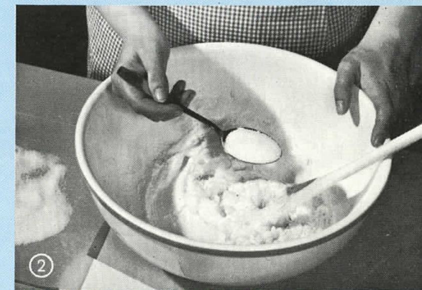
4. **Za miješano tijesto namažite lim (oblik) mekim maslacem ili margarinom, te posipajte mrvicama. Četvrtaste oblike obložite masnim papirom, jer se kolač lakše vadi. Učinite to na slijedeći način:** na papir nacrtajte dno oblika u kojem ćete peći tijesto i izrežite ga. Dno oblika i stranice namažite dobro maslacem ili margarinom, položite na masno dno papir, prijeđite rukom preko njega tako da na njemu ostane sloj masnoće. Namašten papir izvadite iz oblika, te ga preokrenite i ponovo položite u oblik tako da masna strana papira bude okrenuta prema tijestu.

Izrada tijesta

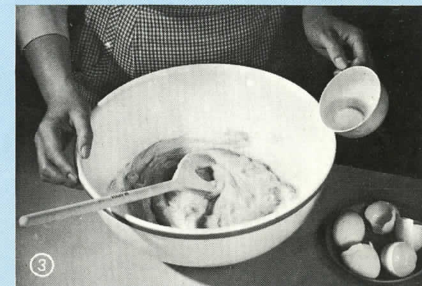
Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, jaja, sol i mirodije. Brašno pomiješano s praškom za pecivo umiješajte naizmjence s mlijekom. Dodajte samo toliko mlijeka da dobijete tijesto koje se teško skida s kuhače. Priređeno voće dodajte tijestu posljednje, lagano miješajući. Tijestom punite oblik.



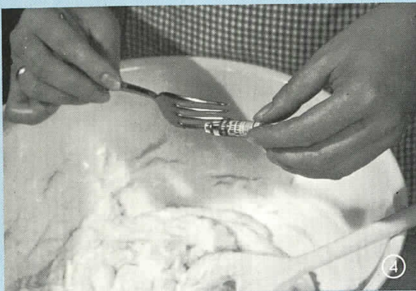
1. **»Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni . . .«**
   Važno je da maslac ne bude previše mekan, a ni previše tvrd. Ako je maslac tvrd, miješajte ga u posudi koju ste isprali toplom vodom. Za miješanje najbolje je uzeti kuhaču s rupom. Držite je što je moguće niže da bi lakše miješali. Miješajte u posudi s oblim dnom okrećući na lijevu stranu. Maslac je dobro izmiješan kada na kuhači ostaju komadići maslaca u obliku šiljaka.



2. **». . . postepeno dodajte šećer, vanilin šećer . . .«**
   Pjenasto izmiješanom maslacu dodajte žlicu po žlicu šećera i vanilin šećera. Miješajte dok masa ne postane jednolična. Preporučljivo je upotrijebiti sitniji šećer.



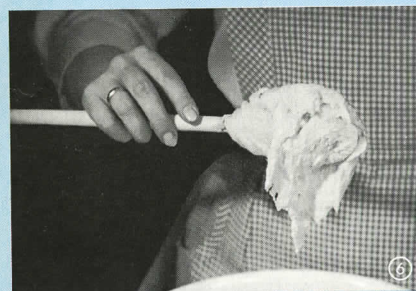
3. **». . . jaja . . .«**
   Svako jaje razbijte nad šalicom i provjerite da li je svježe. Masi dodajte jedno po jedno, a ne sva jaja odjedanput. Treba dobro izmiješati masu od od maslaca, šećera i jaja da postane glatka i da se u njoj kristalići šećera više ne osjete.



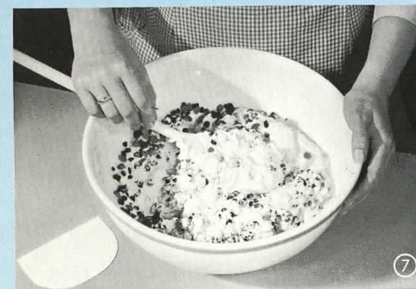
4. »... sol i mirodije.«
Poslije jaja umiješajte sol i mirodije.



5. »Brašno pomiješano s praškom za pecivo umiješajte naizmjence s mlijekom.«
Kad umiješate 2—3 žlice brašna dodajte malo mlijeka. Tako činite dok ne utrošite cijelu količinu brašna.



6. »Dodajte samo toliko mlijeka, da dobijete tijesto koje se teško skida s kuhače.«
Količina mlijeka se ne može tačno naznačiti jer ovisi o veličini jaja. Tijesto je dobro kada se teško skida s kuhače. Ako tijestu dodate previše mlijeka može se desiti da prilikom pečenja sjedne. Izuzetak su kolači s mnogo maslaca i jaja, a s malo ili bez tekućine. Ta tijesta mogu biti mekša, jer jaja ne dozvoljavaju da za vrijeme pečenja tijesto sjedne.



7. »Priređeno voće dodajte tijestu posljednje, lagano miješajući.«

8. »Tijestom punite priređen oblik.«
Tijesto izgladite viljuškom ili nožem. Oblik u kojem se tijesto peče treba da bude do $^2/_3$ pun.



Pečenje miješanih tijesta

Pri pečenju miješanih tijesta držite se uputa u receptima. Pecite ih u unaprijed zagrijanoj pećnici. Prije nego što izvadite kolač iz pećnice provjerite da li je pečen pomoću čačkalice ili igle za pletenje, koja se ubode u kolač. Čačkalica ili igla za pletenje moraju biti poslije provjeravanja čiste, bez ostataka tijesta. Kolač najprije odvojite nožem od ruba, a zatim ga izvadite.

Tijesto:

250 g brašna.
250 g meda
50 g šećera
50 g maslaca (margarina)
2 jaja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
sok i korica od $^1/_2$ limuna
2 male žlice cimeta
1 mala žlica samljevenih klinčića
3 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
2 velike žlice mlijeka

Nadjev:

4 velike žlice marmelade od kajsija

Za posipavanje:

50 g strugane čokolade

Krema od maslaca:

1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa vanilin
100 g šećera
$^1/_2$ l mlijeka
200 g maslaca

Valentin torta

Med, šećer i maslac polako rastopite i stavite u zdjelu da se ohladi. Hladnoj masi dodajte sok i koru od $^1/_2$ limuna i mirodije. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i postepeno dodajte priređenoj masi. Ako je tijesto previše gusto umiješajte još malo mlijeka, ali samo toliko da se tijesto teško odvaja od žlice. Tijesto stavite u namašteni oblik za tortu (promjera 24 cm), obložen pergamentnim papirom. Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 45—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 180 do 200° C, 35—40 minuta. Pečenu tortu prerežite, donji dio premažite marmeladom od kajsija, pa preko marmelade prevucite polovicu priređene kreme od maslaca.

Priređivanje kreme

Skuhajte puding s $^1/_2$ l mlijeka i 100 g šećera. Stavite ga da se ohladi. Prije nego se puding sasvim ohladi dodajte pjenasto umućeni maslac (da bi krema uspjela ne smiju ni maslac ni puding biti prehladni!). Sve dobro izmiješajte. Preostalom polovicom kreme premažite tortu izvana i posipajte struganom čokoladom.

Tijesto:

100 g maslaca ili margarina
150 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 jaja
200 g brašna
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
5 velikih žlica mlijeka
150 g samljevenih lješnjaka

Za premazivanje:

malo marmelade

Za posipavanje:

50 g samljevenih lješnjaka

Vijenac s lješnjacima

Miješajte maslac (margarin) dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Brašno prosijte s praškom za pecivo, te umiješajte žlicu po žlicu naizmjence s mlijekom priređenoj masi. Upotrijebite samo toliko mlijeka da dobijete tijesto koje se teško odvaja od žlice. Na kraju umiješajte samljevene lješnjake. Tijestom napunite prstenasti oblik.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 50 minuta, a u električnom štednjaku 40—45 minuta na temperaturi od 200 do 220° C. Pečen i ohlađen kolač premažite marmeladom i posipajte samljevenim lješnjacima.



Tijesto:
120 g maslaca (ili margarina)
150 g sećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
3 jaja
200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
4 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
4 velike žlice mlijeka
100 g neoljuštenog badema
100 g samljevenih lješnjaka

Za punjenje:
4 velike žlice marmelade od kajsija

Za premazivanje:
2 velike žlice marmelade od kajsija

Za ukrašavanje:
60 g samljevenih lješnjaka
1/4 l vrhnja
1 vrhom puna žlica šećera malo crvene marmelade

Praznička torta

Maslac miješajte dok se ne zapjeni dodajući postepeno šećer, vanilin šećer i jaja. Brašno, »Gustin« i prašak za pecivo izmiješajte, te dodajte priređenoj masi naizmjence s mlijekom. Upotrijebite toliko mlijeka da se tijesto teško odvaja od žlice. Na kraju umiješajte mljevene lješnjake i bademe. Tijesto stavite u oblik za tortu promjera 24 cm, te pecite u štednjaku na višoj temperaturi 45—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220° C 30—40 minuta.

Dobro ohlađenu tortu razrežite i napunite marmeladom. Premažite je marmeladom i posipajte lješnjacima, a ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i crvenom marmeladom.



Tijesto:
250 g maslaca (margarina)
250 g sećera
3 jaja
2 velike žlice ruma
500 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
oko 1/8 l mlijeka

Za tamno tijesto:
30 g kakaa
30 g šećera
2—3 žlice mlijeka

Mramorni kuglof

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, jaja i rum. Brašno prosijte s praškom za pecivo, te ga malopomalo dodajte masi s maslacem. Naizmjence s brašnom dolijevajte samo toliko mlijeka da se tijesto ne razilazi, već da se teško odvaja od žlice.

Odvojite 2/3 tijesta i stavite u namašten oblik za kuglof. U ostatak umiješajte kakao, šećer i toliko mlijeka da bi opet dobili tijesto koje se teško odvaja od žlice. Stavite ovo tamno tijesto na svijetlo. Da bi bilo slično mramoru izmiješajte vilicom obje vrste tijesta. Pecite u štednjaku oko 70 minuta na višoj temperaturi, a u električnom štednjaku na temperaturi od 220° C oko 60 minuta.



Kolač od maka

Tijesto:

100 g maslaca (margarina)
200 g šećera
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
3 jaja
1 žličica cimeta
sok od pola limuna
200 g samljevenog maka
200 g brašna
1 prašak za pecivo »DR. OETKER«
$^1/_8$ l mlijeka

Nadjev:

4—5 žlica marmelade od ribiza

Glazura:

200 g šećera u prahu
2—3 žlice limunovog soka
malo vrele vode

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni dodajući postepeno šećer, vanilin šećer, jaja, cimet, limunov sok i mak. Brašno prosijano s praškom za pecivo dodajte naizmjence s mlijekom. Stavite samo toliko mlijeka da dobijete tijesto koje se teško odvaja od žlice. Pecite u namaštenom i nabrašnjenom četvrtastom obliku u štednjaku na višoj temperaturi 40 minuta, a u električnom štednjaku 30—35 minuta na temperaturi od 200 do 220^0 C. Pečen kolač razrežite i nadjenite marmeladom od ribiza.

Glazura:

Prosijani šećer miješajte sa sokom od limuna i s toliko vode da dobijete glatku gustu smjesu. Njom prelijte kolač.



Sacher torta

Tijesto:

(za oblik promjera 24 cm)
150 g maslaca ili margarina
150 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 žumanjka
150 g čokolade
250 g brašna
1 i $^1/_2$ žličica praška za pecivo »DR. OETKER«
4 velike žlice mlijeka
4 bjelanjka

Glazura:

150 g čokolade
150 g maslaca
1—2 žlice ruma

Maslac (margarin) sa šećerom, vanilin šećerom i žumanjcima miješajte dok se ne zapjeni. Umiješajte u masu razmekšanu čokoladu. Brašno prosijte s praškom za pecivo i dodajte postepeno pripređenoj masi. Mlijeka upotrijebite toliko da se tijesto teško odvaja od žlice. Na kraju lagano umiješajte u masu čvrsto tučeni snijeg.

Tijesto pecite u namaštenom i papirom obloženom obliku za tortu u štednjaku na srednjoj temperaturi 60 minuta, a u električnom štednjaku 40—50 minuta na temperaturi od 200 do 220^0 C.

Za glazuru lagano rastopite čokoladu i umiješajte maslac i rum. Ostavite da se izmiješana masa malo ohladi, a zatim njome prevucite hladnu tortu.



Tijesto:
100 g maslaca ili margarina
150 g šećera
3 jaja
150 g brašna
50 g Gustina »DR. OETKER«
2 žlice praška za pecivo DR. OETKER«
1 vrećica vanilin šećera DR. OETKER

Za natopiti:
6 žlica vode
6 žlica ruma
50 g šećera

Za punjenje i ukrašavanje:
3 žlice marmelade od kajsija
2 dcl slatkog vrhnja
2 žlice šećera
malo crvene marmelade

Vijenac s rumom

Miješajte maslac (margarin) dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Brašno prosijte s »Gustinom« i praškom za pecivo i malo-pomalo dodajte priređenoj masi. Tijesto pecite u prstenastom obliku koji ste prethodno namazali i posuli brašnom. Pecite u štednjaku oko 45 minuta na srednjoj temperaturi, a u električnom štednjaku 40 minuta na temperaturi od 200⁰ C.

Pečeni kolač izvadite iz oblika te ga okrenite tako da raspucana strana dođe gore. Vodu i šećer kuhajte, ohladite i ohlađenoj tekućini dodajte rum. Polovinom tekućine natopite kolač. Da biste ga lakše natopili, probodite ga na više mjesta drvenom iglom.

Ostatak ruma ostavite poklopljen. Sada ohlađeni kolač okrenite i prerežite. Gornju polovinu natopite preostalim rumom. Donji dio vijenca namažite marmeladom i jednom trećinom čvrsto tučenog vrhnja. Poklopite ga gornjim dijelom i premažite ostatkom vrhnja. Ukrasite crvenom marmeladom.

Tijesto:
250 g maslaca ili margarina
250 g šećera
2 jaja, sok i kora od pola limuna
4 žlice samljevenog cimeta
1 žlica samljevenih klinčića
500 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
1 dcl mlijeka
300 g grožđica

Engleski kolač s mirodijama

Miješajte maslac (margarin) dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, limunov sok, mirodije i jaja. Brašno prosijte s praškom za pecivo, te umiješajte žlicu po žlicu naizmjence s mlijekom u priređenu masu.

Upotrijebite samo toliko mlijeka da dobijete tijesto koje se teško odvaja od žlice. Na kraju umiješajte oprane grožđice i pecite u namaštenom i brašnom posutom četvrtastom obliku. Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 70 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200⁰ C 60 minuta.

Tijesto:
200 g maslaca (margarina)
120 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
150 g brašna
150 g »Gustina« »DR. OETKER«
100 g ljuštenog i samljevenog badema

Glazura:
100 g šećera u prahu
20 g kakaa
1—2 žlice vrele vode
50 g rastopljenog maslaca

Poljupci s bademom

Maslac miješajte dok se ne zapjeni postepeno dodajući šećer i vanilin šećer. »Gustin« i brašno prosijte i dodajte masi. Na kraju umiješajte badem. Tijesto stavite u vrećicu za oblikovanje i istiskujte različite oblike na namašten i brašnom posut lim.

Šećer, kakao i vodu miješajte dok masa ne postane glatka. Dodajte rastopljen maslac još topao, sve dobro izmiješajte. Dio kolačića prelijte priređenom glazurom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 10—15 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 180 do 200⁰ C 10 minuta.





Doboš torta

Tijesto:

- 200 g maslaca (margarina)
- 200 g šećera
- 1 vanilin šećer »DR. OETKER«
- 4 žumanjka
- 1—2 žlice ruma
- 200 g brašna
- 2 žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
- 4 bjelanjka

Krema:

- 1 puding »DR. OETKER« okusa čokolade
- 20 g kakaa
- 150 g šećera
- $^1/_2$ l mlijeka
- 250 g maslaca (margarina)

Krokant:

- 300 g šećera

Maslac miješajte dok se ne zapjeni i dodajte postepeno šećer, vanilin šećer, žumanjke i rum. U tu smjesu umiješajte žlicu po žlicu brašno prosijano s praškom za pecivo i na kraju veoma oprezno i čvrsti snijeg. Ispecite na srednjoj temperaturi (vrijeme pečenja: 10 minuta) pojedinačno 7 listova za tortu, stavljajući za svaki list na dno oblika po 3 žlice pripremljenog tijesta.

Krema:

Prašak za puding, kakao i šećer pomiješajte sa 6 žlica mlijeka, a ostalo mlijeko neka zavri. Skinite ga sa štednjaka, ulijte otopljeni prašak za puding i stavite da još jedanput zavri. Pustite da se puding ohladi, ali ga češće promiješajte. Ohlađen puding umiješajte žlicu po žlicu u pjenasto izmiješan maslac (margarin), ali pazite da maslac i puding ne budu prehladni, jer se onda zgrušaju.
Svaki list namažite kremom i sastavite tortu. Jedan list ostavite za gornji.

Krokant:

Šećer rastopite u prozirnu žutu tekućinu kojom naglo prelijte gornji list torte. Odmah nožem izrežite 12 jednakih dijelova i stavite ih jedan po jedan na tortu. Nož prije rezanja namastite ili zarežite u limun.



Kuglof s grožđicama

Tijesto:

- 250 g maslaca (margarina)
- 200 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 4 jaja, sok i kora od jednog limuna
- 500 g brašna
- 1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
- $^1/_8$ l mlijeka
- 250 g grožđica

Maslac miješajte dok se ne zapjeni, postepeno dodavajući šećer, vanilin šećer, jaja, sok i koru limuna. Brašno prosijte s praškom za pecivo, te ga dodajte pripređenoj masi žlicu po žlicu naizmjence s mlijekom. Najzad dodajte oprane i osušene grožđice. Stavite masu u namašten oblik za kuglof. Tijesto pecite u štednjaku na višoj temperaturi oko 50 minuta, a u električnom štednjaku 45—50 minuta na temperaturi od 220° C.



Medveđe šape

Tijesto:

- 200 g maslaca (margarina),
- 150 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 1 jaje
- 150 g brašna
- 150 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 50 g ljuštenih i samljevenih badema

Za punjenje:

- 50 g marmelade od kajsija

Glazura:

- 50 g šećera u prahu i
- 10 do 20 g kakaa
- 1 žlica vrele vode

Maslac miješajte dok se ne zapjeni, dodajte šećer, vanilin šećer i jaje, zatim malo-pomalo brašno prosijano s »Gustinom«. Na kraju umiješajte badem. Vrećicu za oblikovanje tijesta (s izrezanim nastavkom) napunite i na namašteni, brašnom posuti lim nanesite tijesto u obliku medveđih šapa.

Pecite u štednjaku na višoj temperaturi oko 10—15 minuta, a u električnom štednjaku 10—12 minuta na temperaturi od 200 do 220° C.
Kakao s prosijanim šećerom u prahu i s vodom miješajte dok masa ne postane glatka.

Šape premažite marmeladom od kajsija i spojite dvije po dvije. Sa strane prevucite priređenom glazurom.

Kraljevski kolač

Tijesto:

200 g maslaca (margarina)
150 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 jaja
sok i kora od pola limuna
1 žlica ruma
350 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
150 g »Gustina« »DR. OETKER«, oko
1/8 l mlijeka
250 g grožđica

Maslac miješajte dok se ne zapjeni, dodajte postepeno šećer, vanilin šećer, jaja i mirodije.

Brašno, »Gustin« i prašak za pecivo prosijte i naizmjence s mlijekom dodajte priređenoj masi. Mlijeka dodajte toliko da dobijete tijesto koje se teško odvaja od žlice.

Na kraju umiješajte grožđice i napunite tijestom četvrtasti oblik, koji ste namastili i posuli mrvicama.

Tijesto pecite u štednjaku na višoj temperaturi 80—90 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200—220⁰ C 50—60 minuta.

Srneći hrbat

Tijesto:

100 g maslaca (margarina)
150 g šećera
4 jaja
100 g čokolade (ribane)
50 g brašna
2 vrećice praška za puding »DR. OETKER« okus čokolade
1 i 1/2 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«, oko
2 žlice mlijeka
70 g badema (ljuštenog i samljevenog)

Glazura:

150 g šećera
30 g kakaa, oko
1—2 velike žlice vrele vode
30 g maslaca ili margarina

Za ukrašavanje:

50 g ljuštenog i po dužini rezanog badema

Maslac miješajte dok se ne zapjeni, dodajte šećer, jaja i čokoladu. Brašno, prašak za pecivo, te prašak za čokoladni puding prosijte i postepeno umiješajte u masu.

Mlijeka stavite toliko da se tijesto teško odvaja od žlice. Na kraju dodajte badem. Tijesto stavite u rebrasti oblik za kolače koji ste namazali.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 60 minuta, a u električnom štednjaku 50 minuta na temperaturi od 200 do 220⁰ C.

Za glazuru miješajte kakao i šećer s vodom dok masa ne postane gusta i glatka, zatim dodajte rastopljeni vrući maslac. Ohlađen kolač premažite tanko marmeladom.

Preko marmelade prelijte glazuru i ukrasite bademom.

Porodična torta

Tijesto:

(za oblik promjera 24 cm)
100 g maslaca (margarina)
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 jaja
300 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 žličica praška za pecivo »DR. OETKER«
30 g kakaa i oko
8 velikih žlica mlijeka

Za punjenje:

3—4 žlice marmelade

Za posipavanje:

malo šećera u prahu

Miješajte maslac (margarin) dok se ne zapjeni. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Brašno prosijte s »Gustinom«, praškom za pecivo i kakaom, te dodajte naizmjence s mlijekom priređenoj masi. Upotrijebite samo toliko mlijeka da dobijete tijesto koje se teško odvaja od žlice.

Pecite u namaštenom obliku za tortu u srednje toplom štednjaku oko 45 minuta. Ohlađeni kolač prerežite, namažite marmeladom i posipajte šećerom.

U električnom štednjaku pecite 35—40 minuta na temperaturi 200⁰ C.

Čajni kolač

Tijesto:

170 g maslaca (margarina)
250 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 jaja
1 žlica samljevenih klinčića
na vrhu noža muškata
žličica samljevenog cimeta
300 g brašna
1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa čokolade
4 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g ribane čokolade
1—2 velike žlice mlijeka

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, dodajte šećer, vanilin šećer, jaja i mirodije. Prašak za puding, brašno, prašak za pecivo i čokoladu izmiješajte, te dodajte priređenoj masi zajedno s mlijekom.

Tijesto stavite u namašten oblik. Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 60 minuta, a u električnom štednjaku 45—50 minuta na temperaturi od 200⁰ C.

Tijesto:

150 g maslaca ili margarina
300 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 jaja
2 male žlice samljevenog cimeta
1 mala žlica samljevenih klinčića
100 g čokolade
300 g brašna
100 g »Gustina« »DR. OETKER«
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
6 velikih žlica mlijeka

Čokoladni kolač

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, postepeno dodajte šećer, jaja i mirodije. Umiješajte u masu razmekšanu čokoladu. Prašak za pecivo, »Gustin« i brašno prosijte i dodajte malo-pomalo pripređenoj masi naizmjence s mlijekom. Upotrijebite samo toliko mlijeka da se tijesto teško odvaja od žlice. Pecite u namaštenom obliku za tortu (promjera 24 cm) koji ste posuli brašnom. Prije pečenja tijesto poravnajte nožem ili žlicom namočenom u hladnoj vodi.

Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 40—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 C⁰ 40—45 minuta.

Tijesto:

250 g maslaca (margarina)
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 jaja
1—2 žlice ruma
200 g brašna
50 g Gustina »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
150 g ljuštenog samljevenog badema
100 g sitno rezane čokolade

Otilia

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, jaja i rum. Gustin, prašak za pecivo i brašno prosijte i dodajte žlicu po žlicu masi. Na kraju umiješajte badem i čokoladu. Tijesto pecite u četvrtastom obliku namaštenom i posutom mrvicama.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 80 minuta, a u električnom štednjaku 50—60 minuta na temperaturi od 220⁰ C.

Tijesto:

6 jaja
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
250 g lješnjaka
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
50 g brašna
1 ravna mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«

Za punjenje:

4—5 velikih žlica marmelade

Za ukrašavanje:

2 dcl slatkog vrhnja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
100 g ribane čokolade

Torta od lješnjaka s vrhnjem

Jaja miješajte dok se ne zapjene metlicom za snijeg i dodajte postepeno šećer i vanilin šećer. »Gustin«, brašno, prašak za pecivo, i lješnjake izmiješajte i dodajte priređenoj masi uz lagano miješanje. Tijesto pecite u namaštenom i mrvicama posutom obliku za tortu promjera 24 cm.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 60—70 minuta, a u električnom štednjaku 50—60 minuta na temperaturi od 200⁰ C.

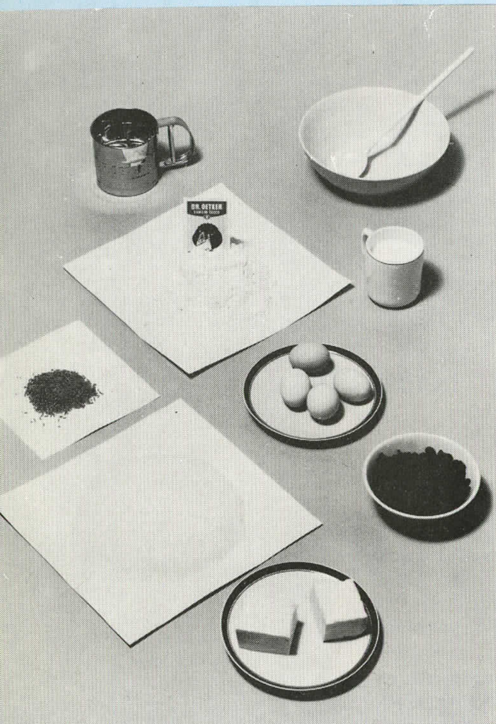
Tortu razrežite 2 puta i punite marmeladom. Rub i površinu namažite čvrsto tučenim vrhnjem s vanilin sećerom i posipajte čokoladom. Stavite je na hladno mjesto.





„Ananas torta" – recept na stranici 82

DIZANO TIJESTO



Izrada i pečenje tijesta

Prije pripremanja tijesta rasporedite sastojke u količinama navedenim u receptima, slijedećim redom:

mlijeko
kvasac »DI-GO«
brašno
sol
maslac (margarin)
šećer
vanilin šećer »DR. OETKER«
jaja
limunova korica
rum
grožđice

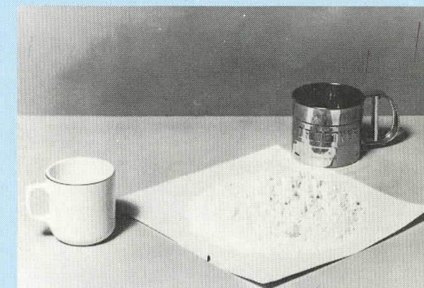
Prethodne pripreme

Kvasac s jednom žličicom šećera otopite u 5 žlica mlakog mlijeka i ostavite na toplom mjestu 15 minuta.
Brašno prosijte u zdjelu, dodajte sol, otopljeni maslac (margarin), šećer, vanilin šećer, jaja razmućena s mlijekom, naribanu limunovu koricu, rum i kvasac. Sve dobro izmiješajte kuhačom i tucite dok se na tijestu ne pojave mjehurići. Sada umijesite grožđice ako to recept traži. Dno zdjele pobrašnite i zdjelu pokrijte krpom. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu oko 50 minuta. Svako dizano tijesto mora se najmanje dvaput dići. Kad je dovoljno dignuto, prebacite ga na dasku za miješenje i dalje postupite prema receptu.

1) **»Kvasac s jednom žlicom šećera otopite u 5 žlica mlakog mlijeka . . .«**
Najprije u mlakom mlijeku otopite šećer, a onda dodajte suhi kvasac »di-go«. Za vrijeme dizanja promiješajte ga nekoliko puta.
Upotrijebite uvijek onu količinu kvasca koja je naznačena u receptu. Od prevelike količine kvasca tijesto naglo raste i dizanje se ne može zaustaviti ni u pećnici.



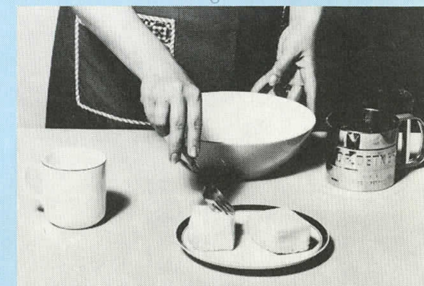
2) **». . . i ostavite na toplom mjestu 15 minuta.«**
Na toplom mjestu (od 20^0 C) kvaščeve gljivice se brže aktiviraju.



3) **»Brašno prosijte u zdjelu.«**
Neposredno prije pripremanja tijesta prosijte brašno, jer sijanjem u brašno dođe zrak koji pospješuje dizanje.



4) **»dodajte sol, otopljeni maslac (margarin).«**
I slatka dizana tijesta trebate posoliti. Pazite da maslac ne dođe izravno u dodir s kvascom, jer mast sprečava djelovanje kvaščevih gljivica.

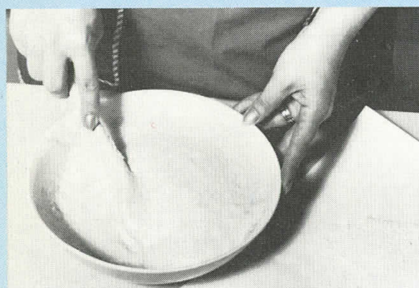




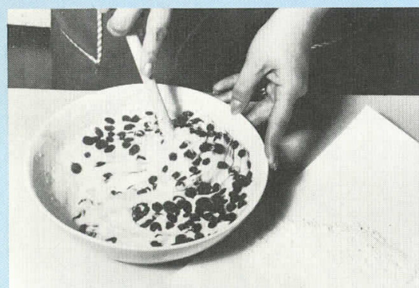
5) »jaja razmućena s mlijekom.«
Za dizana tijesta potrebna je tekućina, pa se uzima mlijeko. Nemojte uzeti više jaja nego što je navedeno u receptu, jer od jaja je tijesto suho.



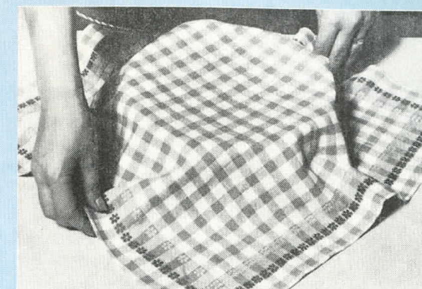
6) »naribanu limunovu koricu, rum i kvasac.«
Limunova korica tijestu daje aromu, a rum ga prorahljuje jer se iz njega dižu pare.



7) »Sve dobro izmiješajte kuhačom, zatim tucite dok se na tijestu ne pojave mjehurići.«
Dobro tučeno tijesto mora izbacivati mjehuriće i odvajati se od kuhače.



8) »Sada umijesite grožđice ako to recept traži.«
Od grožđica tijesto postaje sivo, pa ih morate umijesiti u posljednji čas.



9) »Dno zdjele pobrašnite i zdjelu pokrijte krpom.«
Zdjelu pobrašnite da se tijesto ne primi za dno, pokriva se da bi se brže i ujednačenije diglo.

10) »Ostavite da se tijesto diže na toplom mjestu oko 50 minuta.«
Mjesto na kojem se kolači dižu mora biti umjereno toplo, ne prevruće i ne na propuhu.

»Svako dizano tijesto mora se najmanje dvaput dići.«

»Kad je dovoljno dignuto prebacite ga na dasku za miješenje i dalje postupite prema receptu.«

Pečenje dizanih tijesta

Da bi dizani kolači uspjeli, treba ih znati dobro ispeći. Pećnicu zagrijte unaprijed. Ako odozdo prejako peče, stavite lim s kolačem na crijep ili okrenutu tavu za pečenje. Ako je, naprotiv, gornje grijanje jače, pokrijte kolač pergamentnim papirom.
Prvih 20 minuta pečenja ne otvarajte pećnicu. I kasnije izbjegavajte prečesto otvaranje. Vrijeme pečenja ovisi o debljini kolača.
Pečeni kolač (žuto zažaren) odmah izvadite iz lima i posipajte šećerom. Svježe pečeni dizani kolači teško se režu.



Tijesto:

1 vrećica »DI-GO« suhog kvasca (30 g svježeg)
150 g maslaca (margarina)
70 g šećera
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
1 cijelo jaje
4 žumanjka
2—3 žlice ruma, ribana kora jednog limuna
500 g brašna, malo soli
$^{1}/_{4}$ l mlijeka
150—200 g grožđica

Kuglof

Sadržaj vrećice »di-go« kvasca i 1 žličicu šećera otopite u 5 žlica mlakog mlijeka i ostavite na toplom mjestu 15 minuta.

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni i dodajte postepeno šećer, vanilin šećer, jaje, žumanjke, rum i naribanu koru od limuna. Na tu mješavinu prosijte soljeno brašno, dodajte kvasac i potrebno mlijeko. Tucite tijesto kuhačom dok se na njemu ne pojave mjehurići.

Zatim ga pokrijte i stavite na toplo mjesto da se digne (50 minuta). Još jedanput istucite tijesto, dodajte grožđice i stavite ga u namašten i nabrašnjen oblik za kuglof. Umjesto brašna možete uzeti mrvice ili samljevene orahe. Pustite tijesto da se digne do $^{3}/_{4}$ oblika i pecite u štednjaku na višoj temperaturi 55—60 minuta, a u električnom štednjaku 50—55 minuta na temperaturi od 200 do 220^{0} C.

Pečeni kolač posipajte šećerom.



Tijesto:

1 vrećica »DI-GO« suhog kvasca ili
20 g svježeg kvasca
400 g brašna, malo soli
50 g šećera
$^{1}/_{8}$ l mlijeka
2 jaja
80 g rastopljenog maslaca (margarina), korica od pola limuna

Nadjev:

200 g samljevenog maka
100 g šećera
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
2 žlice meda
$^{1}/_{2}$ žličice cimeta
ribana kora od jednog limuna
$^{1}/_{16}$ l mlijeka
50 g grožđica

Makovnjača

Sadržaj vrećice »di-go« kvasca i 1 žličicu šećera otopite u 5 žlica mlakog mlijeka i ostavite na toplom mjestu 15 minuta. Brašno prosijte u zdjelu, dodajte sol, ostale sastojke i kvasac, dobro izmiješajte i tucite kuhačom dok se ne pojave mjehurići. Tijesto pokrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 50 minuta. Kad je dovoljno dignuto prebacite ga na dasku i dobro izvaljajte $^{1}/_{2}$ cm debljine, namažite nadjevom, zavijte, položite na namašten lim i ostavite još 10 minuta da se diže. Namažite jajem i pecite u štednjaku na višoj temperaturi 40—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220^{0} C 40—50 minuta.

Nadjev:

Izmiješajte mak, šećer, vanilin šećer, med, cimet i ribanu limunovu koru s vrelim mlijekom u gustu masu. Tada dodajte grožđice. Ohlađenim nadjevom punite tijesto.



Jastučići sa sirom

Tijesto:
kao za makovnjaču

Nadjev:
250 g sira
20 g grožđica
$^1/_2$ dl vrhnja
1 žumanjak
50 g maslaca
50 g šećera
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
malo soli

Za premazivanje:
1 jaje
malo mlijeka

Tijesto tanko izvaljajte, izrežite kvadrate 12×12 cm. U sredinu stavite nadjev, koji pripremite na slijedeći način: izmiješajte maslac sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte žumanjak, pasirani sir, grožđice i vrhnje.
Vrhove kvadrata skupite u sredini. Sada jastučiće naslažite na namašten lim, pustite ih da se malo dignu, premažite jajem i pecite u štednjaku na višoj temperaturi 40—45 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220⁰ C 35—40 minuta.

Saće

Tijesto:
1 vrećica »DI-GO« suhog kvasca ili
25 g svježeg
500 g brašna, malo soli
60 g šećera
$^1/_4$ l mlijeka
2 jaja
80 g maslaca (margarina), ribana kora jednog limuna

Nadjev:
15—20 g marmelade

Sadržaj vrećice »di-go« kvasca i 1 žličicu šećera otopite u 5 žlica mlakog mlijeka i ostavite na toplom mjestu 15 minuta.
Brašno prosijte u zdjelu, dodajte sol, ostale sastojke i kvasac, sve dobro izmiješajte i tucite kuhačom dok se ne pojave mjehurići. Tijesto pokrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 50 minuta. Kad je dovoljno dignuto prebacite ga na dasku, promijesite i načinite valjak debeo 4—5 cm. Režite komade široke $1^1/_2$ cm, stavljajte u sredinu malo marmelade i stisnite rubove. Mažite ih mašću, slažite u lim i pustite da se malo dignu. Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 40—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220⁰ C 40—50 minuta. Pečene kolače razdvojite i posipajte šećerom.

Orehnjača

Tijesto:
kao za makovnjaču

Nadjev:
4 žumanjka
100 g šećera
$^1/_8$ l mlijeka
250 g samljevenih oraha
2 pločice naribane čokolade, malo klinčića, cimeta, limunove korice,
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«,
malo ruma

Miješajte žumanjke za šećerom. Dodajte mlijeko, klinčić, cimet, limunove korice, rum, čokoladu i samljevene orahe.
Kad je tijesto dovoljno dignuto prebacite ga na dasku, izvaljajte $^1/_2$ cm debljine, namažite nadjevom, zavijte i položite na namašten lim i ostavite još 10 minuta da se diže. Namažite jajem i pecite u štednjaku na višoj temperaturi 40—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220⁰ C 40—50 minuta.





PRHKO TIJESTO





Pripremanje i pečenje tijesta

Sastojci navedeni u receptu moraju biti priređeni slijedećim redom:

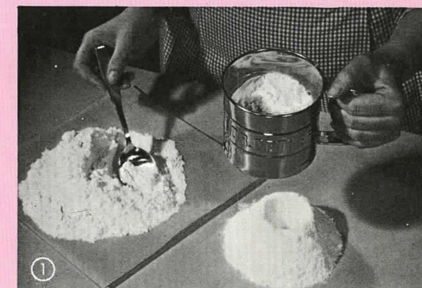
brašno (kakao),
prašak za pecivo »DR. OETKER«,
vanilin šećer »DR. OETKER«,
sol,
mirodije (klinčići, cimet),
jaja,
mlijeko ili voda (prema receptu),
maslac (margarin),
voće (prema receptu: grožđice, lješnjaci, badem)

Potrebne pripreme

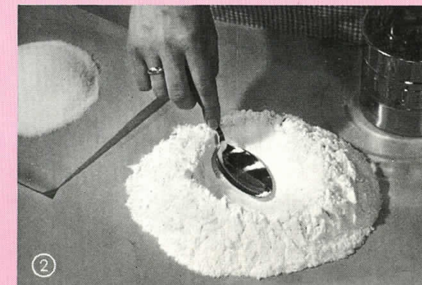
1. Maslac treba da bude tvrd, zato ga izvjesno vrijeme prije rada stavite na hladno.
2. Voće priredite prema uputama za miješano tijesto.
3. Za prhko tijesto obično se ne trebaju mazati oblici i limovi. Izuzetak čine posebno vlažna (mliječna) tijesta.

Pripremanje tijesta

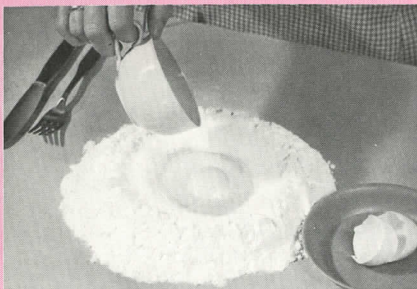
Brašno s praškom za pecivo prosijte na dasku za miješenje tijesta. U sredinu utisnite udubljenje, stavite unutra šećer, vanilin šećer, sol i mirodije, jaja i tekućinu, ako to traži recept, i viljuškom pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Smjesi dodajte komadiće hladnog maslaca, kao i voće, pokrijte ih brašnom i sve umijesite. Napravite iz tijesta valjak. Ako se lijepi stavite ga na hladno ili dodajte malo brašna.



1. **»Brašno s praškom za pecivo prosijte na dasku za miješenje tijesta.«**
   Sijanjem se čestice brašna i praška za pecivo ravnomjerno pomiješaju. Ako je u receptu navedena upotreba kakaa, dodajte ga brašnu.



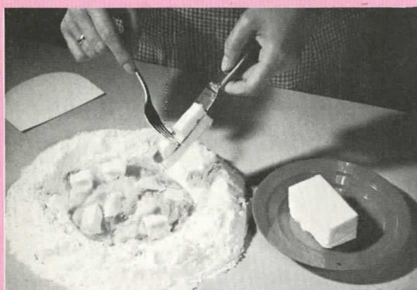
2. **»U sredinu utisnite udubljenje,«**
   Pomoću žlice ili rukom utisnite udubljenje čije dno neka ostane pokriveno slojem brašna.



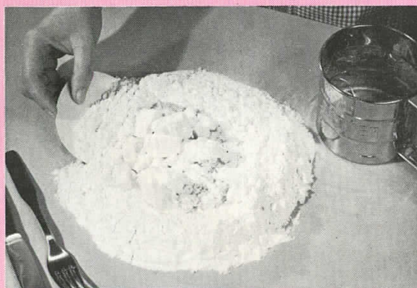
3. »... stavite unutra šećer, vanilin šećer, sol i mirodije, jaja i tekućinu, ako to traži recept...«
Sastojte stavite navedenim redom. Jaja prije upotrebe pojedinačno razbijte u šalicu da bi provjerili jesu li svježa. Ako morate upotrijebiti tekućinu, dodajte ju na šećer.



4. »... i viljuškom pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu.«



5. »Smjesi dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), kao i voće,«
Potrebno je da maslac bude hladan i čvrst ako hoćemo dobiti dobro izrađeno tijesto. Od previše mekanog maslaca tijesto postaje ljepljivo, teško se s njime radi. Masna tijesta se mrve ako se uzme više brašna nego je navedeno, a kolač ostane tvrd. Prije upotrebe razrežite maslac na komadiće. Ako treba dodati voće, stavite ga na maslac.

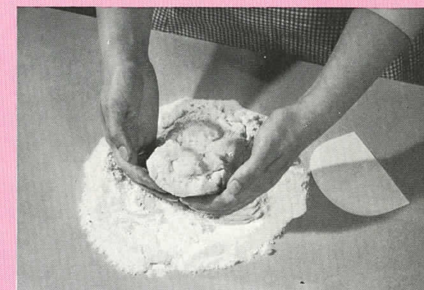


6. »... pokrijte ih brašnom...«
Prije miješenja maslac pokrijte brašnom da bi ga štitili od topline ruke.

7. »... i sve umijesite.«
Da bi sastojke što bolje međusobno povezali, umijesite ih u kuglu.



8. **Sam proces miješenja sastoji se iz tri dijela:**
dizanja tijesta, pritiskivanja tijesta i okretanja.



a) **Dizanje tijesta**

Uhvatite tijesto odozdo, podignite ga i okrenite na drugu stranu. Važno je da tijesto lagano držite rukama da se nepotrebno ne grije.



b) **Pritiskivanje tijesta**

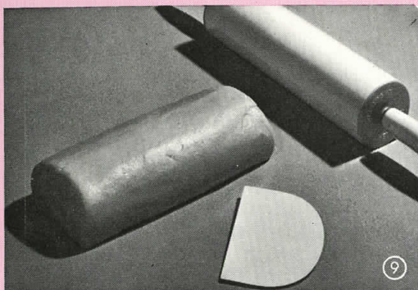
Tijesto mijesite samo dlanovima ruku da ne postane mekano.

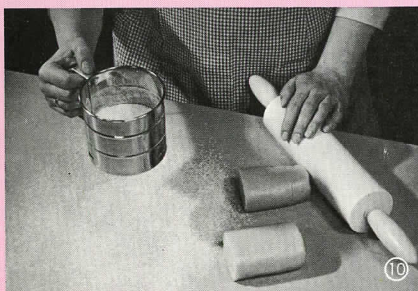


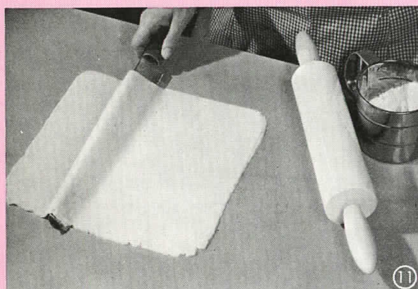
c) **Okretanje tijesta**

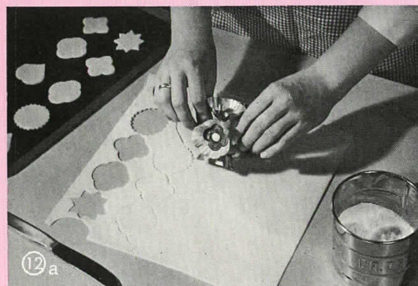
Okrenite ga na nabrašnjen dio daske za miješenje. Tijesto se na taj način neće lijepiti.

d) Ovako mijesite tako dugo dok tijesto ne postane glatko. Brašno povremeno sakupite ispod tijesta, tako da se miješenjem utroši cijela količina brašna.









9. **»Napravite iz tijesta valjak. Ako se lijepi stavite ga na hladno ili dodajte malo brašna.«**
Tijesto se lakše razvalja ako iz njega napravite valjak. Masno tijesto se neće lijepiti ako ga stavite na hladno. Tijestu koje ste radili s mlijekom dodajte brašna.

10. Prije nego što tijesto razvaljate odstranite s daske sve ostatke od miješenja i posipajte je ravnomjerno brašnom.

11. i 12 a Ne razvaljajte velike komade tijesta (naročito ne za male kolače), jer se pri ponovnom miješenju i valjanju može promijeniti kvaliteta tijesta. Valjak se mora lagano okretati preko tijesta (ne pritiskujte previše).

12. Prhko tijesto za kolače s voćem pecite u oblicima za tortu ili limovima. Za oblik za tortu razvaljajte u veličini njenog dna $^2/_3$ tijesta, a iz ostatka napravite valjak debljine prsta. Stavite ga uokolo dna oblika i pritisnite prstima uz stranice tako da dobijete rub visok otprilike 3 cm. Tijesto izbodite viljuškom da se ne bi pravili mjehurići.



Pečenje prhkog tijesta

Prhko tijesto pecite prema uputama u receptima u unaprijed zagrijanoj pećnici. Kad je kolač pečen izvadite ga iz lima i položite na rešetku za tortu da se ohladi.

Tijesto:
150 g brašna
150 g Gustina »DR. OETKER«
1 jaje
1 žumanjak
200 g maslaca (margarina)

Za premazivanje:
1 bjelanjak

Za posipavanje:
100 g kristal šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«

Čajni štapići

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite jaje i žumanjak, pa miješite s toliko brašna da dobijete gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi, ostavite ga da se ohladi.

Razvaljajte tijesto 3 mm debljine, izrežite u komade od 2 cm širine i 8 cm dužine, namažite ih snijegom od bjelanjka i posipajte šećerom i vanilin šećerom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 10—15 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180—200° C.

Tijesto:
200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
3 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 jaje
1 žumanjak
100 g maslaca (margarina)

Za ukrašavanje:
1 bjelanjak
50 g na listiće izrezanih lješnjaka

Delikatni »S«

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, jaje i žumanjak i pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Masi dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), pa umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi, ostavite ga da se ohladi.

Napravite duge trake debljine olovke i izrežite u komade duge 10 cm. Umočite ih u bjelanjak i lješnjake, dajte im oblik slova »S« i stavite na namašteni lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku 10—12 minuta na temperaturi od 180—200° C.



Tijesto:

- 200 g brašna
- 50 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- sok od pola limuna
- 1 jaje
- 120 g maslaca (margarina)

Za punjenje

- oko 3 velike žlice crvene marmelade

Za posipavanje:

- malo šećera u prahu

Išleri (tirolski kolačići)

Brašno, »Gustin« i prašak za pecivo pomiješajte i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, limunov sok i jaje. Pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), te umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi, ostavite ga da se ohladi.

Tijesto razvaljajte tanko i izrežite okruglim oblikom (promjer 8 cm) kolute. Odvojite pola koluta i iz svakog izrežite 3 kolutića. Kolute pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180—200° C. Kad su pečeni cijele kolute namažite marmeladom i poklopite kolutima s otvorima, te posipajte šećerom.

Tijesto:

- 250 g brašna
- 3 žličice praška za pecivo »DR. OETKER«
- 60 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer »DR. OETKER«
- 1 žumanjak
- 1 žlica mlijeka
- 100 g maslaca ili margarina

Glazura:

- 120 g šećera u prahu
- 1 bjelanjak
- 1 žličica limunovog soka
- 1 žlica vrele vode ako je potrebno

Slatke zvjezdice

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte i prosijte na dasku za miješenje. U sredinu utisnite udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, žumanjak, mlijeko i s jednim dijelom brašna načinite gustu smjesu. Sada dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), pokrijte preostalim brašnom i brzo umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi, pustite da se ohladi. Izvaljajte ga tanko, izrežite oblikom za zvjezdice i naslažite na lim. Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220° C 15—20 minuta.

Za glazuru pomiješajte prosijan šećer s toliko bjelanjka, soka od limuna i ako je potrebno vrele vode, da dobijete gustu smjesu. Njome prevucite ohlađene zvjezdice.



Tijesto:
150 g brašna
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 jaje
50 g maslaca (margarin)

Za premazivanje:
2—3 velike žlice marmelade od kajsija

Krema:
100 g maslaca (margarina)
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 velike žlice mlijeka
100 g samljevenih lješnjaka
100 g grubo rezanih lješnjaka

Glazura:
100 g šećera u prahu
2 male pune žlice kakaa
1 mala žlica rastopljenog maslaca oko
2—3 velike žlice vrele vode

Trokuti s lješnjacima

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, jaja i pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi. Razvaljajte tijesto veličine 30×22 cm, stavite na lim obložen papirom i namašten, namažite marmeladom.
Za kremu miješajte maslac, šećer, vanilin šećer s mlijekom, stavite da zavri i umiješajte samljevene i narezane lješnjake. Sve stavite na hladno. Rashlađenom masom premažite tijesto prekriveno marmeladom.
Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 25—30 minuta, a u električnom štednjaku 15—20 minuta na temperaturi od 180° C.
Kolač poslije pečenja malo rashladite, zatim režite u kvadrate od 6×6 cm i podijelite svaki u 2 trokuta.
Za glazuru miješajte kakao sa šećerom u prahu, rastopljenim maslacem i s toliko vrele vode da dobijete gustu glatku masu. Oba oštra kuta kolačića namažite pripređenom glazurom.



Tijesto:
200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 velika žlica kiselog vrhnja
150 g maslaca (margarina)

Krema:
1 vrećica pudinga »Flana« okusa čokolade
50 g šećera
4 velike žlice hladnog mlijeka za umućivanje
1/4 l mlijeka
150 g maslaca (margarina)

Glazura:
100 g šećera u prahu,
20 g kakaa
1—2 velike žlice vrele vode
20—30 g rastopljenog maslaca (margarina)

Flana tortice

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer i kiselo vrhnje i načinite s jednim dijelom brašna gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi ostavite da se ohladi. Razvaljajte ga 3 mm debljine i izrežite okruglim oblikom tortice.
Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180° C.
»Flanu« okusa čokolade izmiješajte sa 4 žlice hladnog mlijeka. Ostalo mlijeko stavite da zavri, pa skinite sa štednjaka, umiješajte »Flanu« i stavite da ponovno zavri. Ovu mješavinu ulijte u jednu zdjelu da se ohladi i promiješajte nekoliko puta za vrijeme hlađenja. Maslac miješajte dok se ne zapjeni i dodajte žlicu po žlicu ohlađenoj »Flani«.
Za glazuru miješajte kakao i prosijani šećer u prahu s toliko vode da dobijete gustu masu. Tome dodajte topao maslac.
Torticu namažite kremom, poklopite drugom torticom, premažite glazurom i ukrasite s malo kreme.



Lađice s orasima

Tijesto:

80 g maslaca ili margarina
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 jaje
150 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 žličica praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:

100 g samljevenih oraha
50 g šećera
3 žlice vode

Glazura:

80 g šećera u prahu
1 žlica soka od limuna
malo vrele vode

Za ukrašavanje:

nekoliko oraha

Maslac miješajte dok se ne zapjeni sa šećerom, jajem i vanilin šećerom. Dodajte brašna koje ste prosijali s »Gustinom« i praškom za pecivo. Umijesite tijesto koje treba da bude glatko, razvaljajte ga na debljinu od 2 cm, te izrežite oblikom za lađice, stavite na namašten i brašnom posut lim.

Tijesto pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 20—25 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C. Pečene lađice premažite orasima izmiješanim sa šećerom i vodom. Spojite dvije po dvije.

Za glazuru miješajte prosijani šećer u prahu sa sokom od limuna i s toliko vode da mješavina postane gusta. Prevucite time lađice i ukrasite orasima.

Ploške s narandžama

Tijesto:

250 g brašna
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 jaje
120 g maslaca ili margarina

Nadjev:

200 g neoljuštenog samljevenog badema
150 g šećera
ribana kora od 1—2 narandže
sok od narandže
1 žlica ruma

Glazura:

70 g šećera u prahu
1 žlica soka od narandže

Brašno prosijte s praškom za pecivo na dasku za miješenje.

U sredinu utisnite udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, jaje i umijesite gustu masu. Dodajte komadiće maslaca ili margarina i mijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi ostavite da se ohladi.

Nadjev:

Pomiješajte samljevene bademe sa šećerom i rumom, korom 1 narandže i s toliko narandžinog soka da se dobije maziva masa.
Tijesto razvaljajte na dva jednaka dijela veličine 30×25 cm. Jednim dijelom prekrijte dno lima u kojem ćete peći. Premažite ga nadjevom, prekrijte drugom polovinom i pritisnite rubove. Nekoliko puta probodite tijesto viljuškom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 25 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C.

Za glazuru miješajte šećer u prahu s toliko soka od narandže da dobijete gustu tekućinu. Pečeno tijesto još toplo premažite glazurom i režite ploške 1×4 cm.

Čokoladne tortice

Tijesto:

300 g brašna
1 žličica praška za pecivo »DR. OETKER«
80 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 žlice mlijeka
150 g maslaca (margarina)

Nadjev:

50 g čokolade
50 g maslaca
1—2 žlice ruma

Glazura:

50 g čokolade
1 žlica maslaca
100 g šećera u prahu
2 žlice vrele vode

Za posipavanje:

malo rezanih ili samljevenih badema

Brašno i prašak za pecivo prosijte na dasku za miješenje. U sredinu rukom utisnite udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer i mlijeko. Umijesite glatko tijesto dodajući komadiće hladnog maslaca (margarina) i toliko brašna da masa postane gusta. Razvaljajte ga, izrežite okruglim oblikom kolutiće (promjera 6 cm).

Pecite ih na namaštenom limu u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—15 minuta, a u električnom štednjaku 10—12 minuta na temperaturi od 180 do 250^0 C.

Nadjev:

Rastopite na pari čokoladu, umiješajte u nju maslac i rum i ostavite da se ta krema ohladi da bi se mogla mazati. Pečene tortice premažite i spojite dvije po dvije.

Glazura: Rastopite čokoladu i maslac, umiješajte šećer i toliko vode da dobijete gustu, jednoličnu masu, premažite tortice i posipajte ih bademom.

Kolač s makom

Tijesto:

200 g brašna
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
120 g maslaca ili margarina

Nadjev:

200 g maka
4 žumanjka
1 velika žlica tople vode
150 g šećera
kora i sok od 1 limuna
4 bjelanjka
50 g »Gustina« »DR. OETKER
100 g grožđica
1 mala žlica cimeta

Brašno i prašak za pecivo prosijte na dasku za miješenje, u sredinu rukom utisnite udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer i maslac izrezan na komadiće. Iz pripređene mase umijesite glatko tijesto. $^2/_3$ tijesta razvaljajte i stavite u namašten i brašnom posut oblik za tortu promjera 24 cm; tijesto izbodite viljuškom i pecite ga tako da bude čisto svijetle boje.

Iz ostatka tijesta oblikujte valjak kojim obložite strane rashlađenog oblika s pečenom podlogom u visini od 3 cm.

Miješajte dok se ne zapjene 4 žumanjka, šećer i vodu, tome dodajte čvrsto tučen snijeg iz bjelanjaka, cimet, sok i koru limuna. Na to dodajte »Gustin«, grožđice i mak lagano miješajući. Masu stavite na pečenu podlogu obloženu preostalim tijestom, poravnajte i sve zajedno pecite u štednjaku 30—35 minuta na srednjoj temperaturi, u električnom štednjaku 25—30 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C.

Slani kolači

Tijesto:
200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
3 velike žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
1 mala žlica **soli**
1 žumanjak
3 velike žlice vode
120 g maslaca (margarina)

Za premazivanje:
1 bjelanjak

Za posipavanje:
malo kumina, maka ribanog sira ili soli

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite sol, žumanjak, vodu i s jednim dijelom brašna načinite gustu masu. Dodajte komadiće maslaca (margarina), te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi. Tijesto tanko izvaljajte, izrežite okruglim oblikom (3—4 cm promjera), te stavite na lim. Namažite bjelanjkom i posipajte kuminom, makom, sirom ili solju.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.

Štapići sa sirom

Tijesto:
200 g brašna
3 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
malo soli
1 jaje
100 g maslaca (margarina)
100 g ribanog sira

Za premazivanje:
malo mlijeka

Za posipavanje:
oko 30 g ribanog sira (parmezana)

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite sol i jaje. Načinite s jednim dijelom brašna gustu masu.

Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i ribani sir, te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi.

Izvaljajte tijesto oko 3 mm debljine, režite u trake široke 1 cm, a duge 7 cm, namažite ih mlijekom i posipajte sirom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180—200⁰ C.

Pogačice sa šunkom

Tijesto:
250 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
malo soli
1 žumanjak
1/2 bjelanjka
1 velika žlica vode
1 velika žlica octa
120 g maslaca (margarina)

Nadjev:
200 g nekuhane šunke
1 kuhano jaje
1 bjelanjak

Za premazivanje:
1/2 bjelanjka
1 žumanjak
1 mala žlica mlijeka

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite sol, žumanjak, 1/2 bjelanjka, ocat i vodu. S jednim dijelom brašna načinite gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi.

Šunku i jaja izrežite u male kockice i pomiješajte s bjelanjkom. Tijesto tanko izvaljajte, razdijelite na dva dijela. Na jednu polovinu stavljajte u razmaku od 5 cm po jednu malu žlicu nadjeva. Oko nadjeva premažite bjelanjkom. Pokrijte drugom polovinom tijesta, pritisnite dobro rubove i izrežite okruglim oblikom (promjer 5 cm) pogačice tako da nadjev dođe u sredinu. Pogačice premažite mješavinom mlijeka i žumanjka i naslažite na namašten lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 15—20 minuta, a u električnom štednjaku 10—15 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.



Pita od jabuka

Tijesto:

100 g svježeg sira
3 velike žlice ulja
4 velike žlice mlijeka
1 jaje
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
200 g brašna, malo soli

Nadjev:

1 kg jabuka
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
100 g grožđica
1—2 žličice cimeta
100 g šećera

Za posipavanje i premazivanje:

150 g na listiće rezanog badema i
80 g maslaca
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera

Sir pomiješajte s mlijekom, jajem, uljem, solju i vanilin šećerom. Prosijte brašno s praškom za pecivo i umijesite s masom od sira. Jabuke ogulite, očistite od koštica, narežite na komadiće i skuhajte sa šećerom, vanilin šećerom, cimetom i opranim grožđicama. Pazite da se jabuke ne raskuhaju. Kad su kuhane ostavite ih da se ohlade. Polovinu tijesta razvaljajte u veličini lima na kojem ćete peći kolač, stavite ga na lim, naslažite ohlađene jabuke tako da sa strane ostane rub od 1/2 cm. Drugom polovicom razvaljanog tijesta prekrijte jabuke. Tijesto premažite sa 80 g rastopljenog maslaca izmiješanog sa 50 g šećera, 1 paketićem vanilin šećera i posipajte sa 150 g na listiće izrezanog badema.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku 20—25 minuta na temperaturi od 180—200⁰ C.

Puževi

Tijesto:

150 g dobro ocijeđenog sira
5 žlica mlijeka
1 žumanjak
6 žlica ulja
80 g šećera
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«
malo soli
300 g brašna
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«

Za premazivanje:

1 bjelanjak

Nadjev:

50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera
50 g grožđica
50 g oguljenih sitno narezanih badema

Sir postepeno pomiješajte s mlijekom, žumanjkom, uljem, šećerom, vanilin šećerom i solju. U priređenu masu umiješajte brašno izmiješano s praškom za pecivo. Mijesite dok masa ne bude glatka. Ako se tijesto lijepi dodajte još brašna.

Tijesto razvaljajte u veličini 45×20 cm, premažite bjelanjkom i posipajte mješavinom šećera, vanilin šećera, opranih grožđica i sitno izrezanog badema. Tijesto savijte sa duže strane i režite kolute široke 1,5 cm.

Pecite ih na namaštenom limu u štednjaku na srednjoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 180⁰ C 20—25 minuta.

Slani kolači punjeni sirom

Tijesto:

200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
1 mala žlica soli
1 bjelanjak
1/2 žumanjka
2 velike žlice mlijeka ili vode
100 g maslaca (margarina)

Za premazivanje:

1/2 žumanjka
1 velika žlica mlijeka

Za posipavanje:

malo ribanog sira i kumina

Nadjev:

50 g maslaca
50 g mljevenog sira
malo soli i paprike

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite sol, bjelanjak, 1/2 žumanjka i vodu (mlijeko) i s jednim dijelom brašna načinite gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i umijesite u glatko tijesto. Ako se lijepi ostavite da se ohladi. Tijesto razvaljajte tanko i izrežite na kvadrate veličine 4×4 cm, naslažite na lim, premažite razmućenim žumanjkom i mlijekom i posipajte sirom i kuminom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C. Maslac miješajte dok se ne zapjeni, umiješajte sir, sol i papriku i premažite jedan kvadrat priređenim nadjevom, pa poklopite drugim kvadratom.

Roščići sa šunkom

Tijesto:

200 g brašna
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
malo soli
1 žumanjak
3 velike žlice vode
100 g maslaca (margarina)

Nadjev:

100 g kuhane šunke
malo soli i papra
50 g fino rezane crvene paprike
1 velika žlica kiselog vrhnja

Za premazivanje:

1 bjelanjak

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite sol, žumanjak i vodu i načinite s jednim dijelom brašna gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite ga da se ohladi.

Šunku izrežite u kockice i pomiješajte s paprikom, solju, paprom i kiselim vrhnjem. Tijesto razvaljajte tanko i izrežite okrugle ploče u veličini dna torte. Podijelite ih na osam dijelova. Na kraću stranu osmina stavljajte nadjev i zavijte ih u roščiće.

U namašten lim naslažite roščiće, premažite ih bjelanjkom, pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku 10—15 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.

Zalogaj za gurmane

Tijesto:
150 g svježeg sira
4 velike žlice mlijeka
1 jaje
4 velike žlice ulja
250 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:
150 g sirove šunke (tanko narezane)
100 g ementaler sira (tanko narezanog)

Za premazivanje:
malo mlijeka

Pomiješajte sir s mlijekom, jajem i uljem. Brašno prosijte s praškom za pecivo, te polovinu brašna pomiješajte sa sirom, mlijekom, uljem i jajem, a s drugom polovinom umijesite tijesto.

Tijesto razvaljajte u list veličine otprilike 36×36, iz njega režite kvadrate 9 cm velike. Na izrezano tijesto stavite komadić šunke i komadić sira, savijte u obliku valjka. Rubove dobro pritisnite. Položite tako priređeno tijesto na lim za pečenje, premažite ga mlijekom. Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200—220^0 C 10—15 minuta.

Hrenovke u tijestu

Tijesto:
150 g svježeg sira
4 žlice mlijeka
1 žumanjak
1/2 bjelanjka
4 žlice ulja
1 žlica soli
250 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«

Za punjenje:
12 hrenovki

Za premazivanje:
malo mlijeka i
1/2 bjelanjka

Svježi sir pomiješajte s mlijekom, žumanjkom, 1/2 bjelanjka, uljem, solju i polovinom brašna, koje ste prosijali s praškom za pecivo.

S ostatkom brašna umijesite iz ove mase tijesto. Tijesto razvaljajte na debljinu od 3 mm, izrežite 12 komada veličine 16×10. Cijelu hrenovku zavijte u tijesto, premažite mlijekom, a sa strane bjelanjkom. Pecite u namaštenom limu u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 20 minuta, a u električnom štednjaku 15 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C.

Slani kolačići sa šunkom

Tijesto:
150 g svježeg sira
4 velike žlice mlijeka
1 žumanjak
1/2 bjelanjka
4 žlice ulja
1 mala žlica soli
250 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:
100 g sirove šunke
100 g kuhane šunke
2 mala kisela krastavca
1 kuhano jaje

Za premazivanje:
malo mlijeka

Svježi sir pomiješajte s mlijekom, žumanjkom, 1/2 bjelanjka, uljem, solju i dodajte postepeno brašno izmiješano s praškom za pecivo, te umijesite tijesto.

Tijesto razvaljajte i izrežite na veličinu 7×14 cm, te premažite bjelanjkom.

Nadjev:

Sitno izrežite šunku, krastavce i jaja. Na svaki komadić tijesta stavite malo nadjeva. Napunjeno tijesto savijte s kraće strane, te položite na namašten lim i premažite mlijekom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku oko 20 minuta na temperaturi od 180^0 C.





Trokuti s bademom

Tijesto:

200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 velika žlica mlijeka
50 g neljuštenog samljevenog badema
200 g maslaca (margarina)

Za ukrašavanje:

100 g oljuštenog badema

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer i mlijeko, te načinite s jednim dijelom brašna gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i badem, te umijesite u glatko tijesto. Razvaljajte 4 valjka debljine 2 cm, rastanjite ih na 3 cm širine i 1 cm debljine i stavite na hladno tako dugo dok se tijesto ne stvrdne. Zatim ga režite u trokute, pritisnite na svaki jedan badem i naslažite na lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku 10—15 minuta na temperaturi od 180° C.

Lincer torta

Tijesto:

200 g brašna
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
150 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1/2 žlice samljevenih klinčića
1 mala žlica samljevenog cimeta
1 jaje
150 g maslaca (margarina)
150 g neljuštenog samljevenog badema

Za punjenje:

100—150 g marmelade

Za premazivanje:

1 žumanjak
1 mala žlica mlijeka

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, mirodije, vanilin šećer i jaje, te načinite s jednim dijelom brašna gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i badem, te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite ga da se ohladi.

Skoro polovinu tijesta razvaljajte okruglo (promjera 24 cm) i izrežite 16—20 traka iste širine. Ostalo tijesto razvaljajte na dno oblika za tortu, namažite marmeladom ostavljajući rub od 1 cm. Na to ukršteno naslažite trake i namažite ih razmućenim žumanjkom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 30—35 minuta, a u električnom štednjaku 20—25 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Dukati

Tijesto:

250 g brašna
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 jaje
1 velika žlica mlijeka
150 g maslaca (margarina)

Nadjev:

100 g maslaca
50 g šećera u prahu
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
20 do 30 g kakaa
1 velika žlica ruma

Glazura:

50 g šećera u prahu
20 g kakaa
1—2 velike žlice vrele vode

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, jaje i mlijeko i načinite s jednim dijelom brašna gustu masu.

Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i umijesite u glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi. Tijesto razvaljajte tanko, izrežite kolutove (od 4 cm promjera) i naslažite ih na namašten lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Za nadjev miješajte maslac dok se ne zapjeni, dodajte malo-pomalo šećer, vanilin šećer, kakao i naposljetku rum. Tom smjesom namažite kolutove kad su pečeni i spojite ih dva po dva.

Za glazuru miješajte šećer u prahu s kakaom i s toliko vode da dobijete gustu i glatku mješavinu. Njome premažite pola svakog koluta.

Kolačići s orasima

Tijesto:

350 g brašna
3 žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
200 g šećera
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
2 žumanjka
3 žlice mlijeka
100 g maslaca (margarina)
150 g samljevenih oraha
malo soli

Za ukrašavanje:

2 bjelanjka
100 g šećera

Za premazivanje:

4 žlice crvene marmelade

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. U sredinu utisnite udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, sol, žumanjke i mlijeko i sve pomiješajte s jednim dijelom brašna da bi dobili gustu smjesu. Na nju stavite komadiće hladnog maslaca (margarina) i samljevene orahe, pokrijte preostalim brašnom i brzo umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi stavite ga na hladno. To tijesto izvaljajte 1/2 cm debelo, izrežite okruglim oblikom (promjera 5 cm) kolutiće i naslažite ih na namašten lim.

Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220° C oko 10 do 15 minuta.

Iz bjelanjaka istucite čvrst snijeg (da zarez nožem ostane vidljiv). Šećer utucite žlicu po žlicu u snijeg.

Još vruće kolutiće namažite marmeladom i ukrasite snijegom pomoću vrećice za ukrašavanje.

Stavite u štednjak da se snijeg suši 10—15 minuta na veoma blagoj temperaturi.

Ruska pletenica

Tijesto:

400 g brašna
200 g svježeg sira
3 velike žlice mlijeka
1 jaje
1 bjelanjak
1/2 žumanjka
1/8 l ulja
80 g šećera
1 vrećica i
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:

100 g oljuštenog badema
200 g grožđica
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 mala žlica cimeta
50 g razmekšanog maslaca (margarina)

Za premazivanje:

1 mala žlica mlijeka

Svježi sir pomiješajte postepeno s mlijekom, bjelanjkom, 1/2 žumanjka, uljem, 1 cijelim jajem, šećerom i solju. 2/3 brašna pomiješajte s praškom za pecivo i dodajte postepeno u priređenu masu. Mijesite dok tijesto ne bude glatko. Ako se tijesto lijepi dodajte malo brašna.

Za nadjev pomiješajte badem s grožđicama, šećerom, vanilin šećerom i cimetom.

Tijesto razvaljajte tako da bude za 10 cm dulje od lima, premažite ga rastopljenim maslacem i priređenim nadjevom. Savijte ga s duže strane. Prerežite ga po dužini na dva dijela i prepletite tako da je prerezana strana okrenuta uvijek prema gore. Prepleteni kolač premažite mješavinom žumanjka i mlijeka.

Pecite ga u namaštenom limu u štednjaku na višoj temperaturi 45 do 50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200 do 220° C 40—45 minuta.



Roščići s orasima

Tijesto:

150 g dobro ocijeđenog svježeg sira
3 velike žlice mlijeka
1 jaje
6 velikih žlica ulja
80 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
300 g brašna
1 vrećica praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:

200 g samljevenih lješnjaka ili oraha
100 g šećera
1—2 žlice ruma
1 bjelanjak
4—5 žlica vode

Za premazivanje:

1 žumanjak
1 žlica mlijeka

Svježi sir miješajte s mlijekom, jajem, uljem, šećerom, vanilin šećerom i solju. 2/3 brašna prosijte s praškom za pecivo i dodajte postepeno priređenoj masi. Umijesite glatko tijesto s ostatkom brašna. Ako se tiiesto lijepi, dodajte još brašna.

Za nadjev miješajte ešnjake ili orahe sa šećerom, rumom i bjelanjkom, dodajte malo vode dok masa ne postane maziva.

Tijesto podijelite na 3 dijela. Svaki dio razvaljajte u veličini oblika za tortu. Razrežite ga na 4, pa zatim na osam dijelova. U osmine stavite priređen nadjev. Savijte u obliku roščića. Gotove roščiće premažite mješavinom žumanjka i mlijeka.

Pecite u štednjaku na višoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200° C 20—25 minuta.



Čokoladni štapići

Tijesto:

200 g brašna
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 žumanjak
1/2 bjelanjka
100 g maslaca ili margarina

Za premazivanje:

1/2 bjelanjka

Za posipavanje:

100 g ljuštenih i po dužini izrezanih badema

Nadjev:

3 velike žlice marmelade od kajsija

Glazura:

50 g šećera u prahu
1 mala žlica kakaa
1 velika žlica vrele vode

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje, stavite šećer, vanilin šećer, žumanjak i 1/2 bjelanjka i miješajte s toliko brašna, da dobijete gustu masu. Na to dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) i umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite ga da se ohladi. Tijesto tanko razvaljajte, režite u štapiće 2 cm širine i 8 cm dužine, premažite ih bjelanjkom i posipajte bademom.

Pecite u namaštenom limu na srednjoj temperaturi 10—15 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180—200° C. Pečene štapiće premažite marmeladom, te spojite dva po dva. Za glazuru miješajte prosijani šećer u prahu i kakao s toliko vrele vode da dobijete gusti preliv. Njime premažite štapiće sa strane.

Kolač s jabukama

Tijesto:

200 g brašna
2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
kora od pola limuna
1 bjelanjak
1/2 žumanjka
2—3 žlice mlijeka
50 g maslaca ili margarina

Nadjev:

1 kg jabuka
100 g šećera
80 g grožđica

Za premazivanje:

1/2 žumanjka
1 mala žlica mlijeka

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje, stavite unutra šećer, vanilin šećer, koru od limuna, bjelanjak, 1/2 žumanjka, mlijeko i miješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), brašno i umijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi dodajte još malo brašna.

Oljuštite jabuke, odstranite koštice, izrežite ih u komadiće, skuhajte sa šećerom i ostavite da se ohlade. Tijesto razdijelite na dva dijela i razvaljajte ga u dva lista veličine oblika za tortu. Jedan list stavite na namašteno dno oblika tako da ostane rub od 1/2 cm. Pokrijte ga ohlađenim jabukama i grožđicama, pa zatim drugim listom. Namažite površinu mješavinom žumanjka i mlijeka i probodite nekoliko puta viljuškom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 30 minuta, a u električnom štednjaku 20—25 minuta na temperaturi od 200° C.

Keksi s bademom

Tijesto:

150 g brašna
1/2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 žumanjak
1 velika žlica mlijeka
100 g maslaca (margarina)

Za premazivanje:

1 bjelanjak

Za ukrašavanje:

oko 50 g oljuštenog i raspolovljenog badema

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, žumanjak i mlijeko, te pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Masi dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), pa umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite ga da se ohladi. Tijesto tanko razvaljajte i izrežite kekse veličine 4×6 cm, naslažite ih na lim, namažite bjelanjkom i stavite na svaki pola badema.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Desert za kavu

Tijesto:

200 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 žumanjka
150 g maslaca (margarina)

Krema od badema:

2 bjelanjka
100 g šećera
150 g neljuštenog (pola samljevenog pola narezanog) badema

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer i žumanjak, i pomiješajte s toliko brašna da dobijete gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina) te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite ga da se ohladi. Razvaljajte tijesto 3 mm debelo i izrežite okruglim oblikom kolutiće promjera 3—4 cm.

Iz bjelanjaka tucite snijeg dok ne postane čvrst da zarez nožem u njemu ostane vidljiv i dodajte žlicu po žlicu šećer i badem. Kolutiće namažite ovom masom i naslažite na lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 10—12 minuta, a u električnom štednjaku 10 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Kolačići s lješnjacima

Tijesto:

300 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER
3 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
3 velike žlice mlijeka,
100 g maslaca (margarina),
150 g samljevenih lješnjaka
1 mala žlica cimeta

Za ukrašavanje:

2 bjelanjka
100 g šećera

Za premazivanje:

oko 4 velike žlice crvene marmelade

Brašno pomiješajte s »Gustinom« i praškom za pecivo i prosijte na dasku za miješenje. Utisnite u sredinu udubljenje u koje stavite šećer, vanilin šećer, žumanjke i mlijeko i s jednim dijelom brašna načinite gustu masu. Dodajte komadiće hladnog maslaca (margarina), samljevene lješnjake i cimet, te umijesite glatko tijesto. Ako se lijepi, ostavite da se ohladi. Razvaljajte ga 1/2 cm debelo, izrežite okruglim oblikom (5 cm) u kolutiće i naslažite ih na namašteni lim. Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 25 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Iz bjelanjaka tucite snijeg tako čvrst da zarez noža u njemu ostane vidljiv, umiješajte šećer žlicu po žlicu i napunite njime vrećicu za ukrašavanje. Vruće kolutiće premažite marmeladom i ukrasite snijegom.

BISKVITI



Izrada i pečenje tijesta

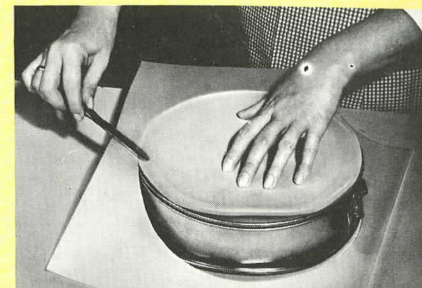
Pripremite ih navedenim redom i prema određenim količinama.

jaja,
voda,
šećer,
vanilin šećer »DR. OETKER«,
mirodije,
brašno i kakao,
»Gustin« (jestivi škrob) »DR. OETKER«,
prašak za pecivo »DR. OETKER«,
lješnjaci ili bademi prema receptu.

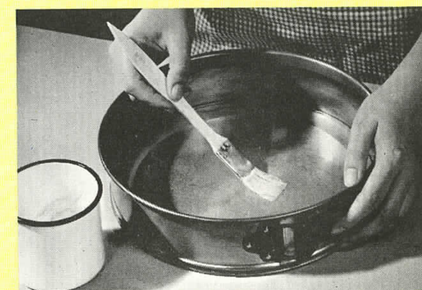
Potrebne pripreme

1. Lješnjake i bademe priredite prema uputi za miješano tijesto.
2. Biskvitno tijesto pecite u oblicima ili limovima namaštenim i obloženim papirom.

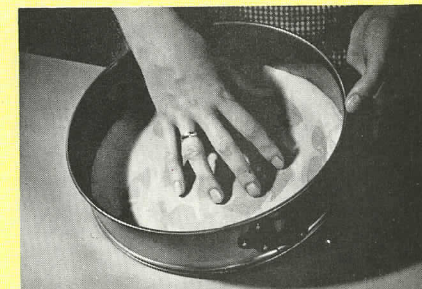
Oblik ili lim obložite na slijedeći način:



a) Nacrtajte dno oblika na papiru i izrežite. Ako je oblik četvrtast, nacrtajte i stranice.



b) Oblik ili lim obložite namaštenim papirom. Dno oblika ili lima premažite mekim maslacem ili margarinom (možete upotrijebiti i mast). Rub lima ili oblika nemojte mazati.

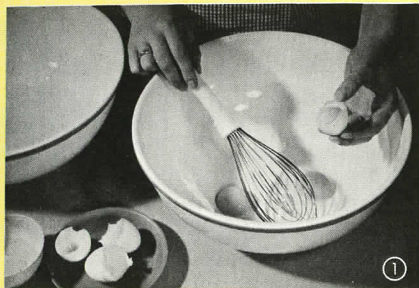


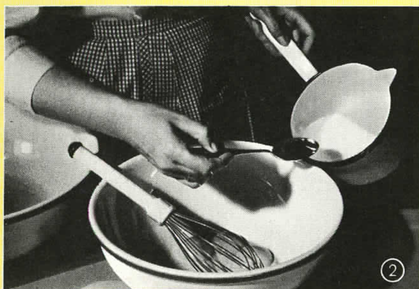
c) Papir stavite na namašteno dno i pritiskivanjem premažite ga slojem masnoće. Namašten papir okrenite i njime obložite oblik ili lim, tako da masna strana papira bude okrenuta prema tijestu.

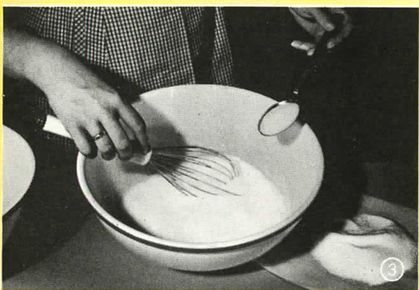
Izrada tijesta

Tucite metlicom za snijeg žumanjke i toplu vodu dodajući im postepeno $^{2}/_{3}$ šećera i vanilin šećer, dok ne dobijete kremu. Umiješajte mirodije.

Iz bjelanjaka istucite čvrst snijeg i dodajte mu žlicu po žlicu ostatak šećera nastavljajući tući. Snijeg mora biti tako čvrst da se u njemu vidi zarez nožem. Snijeg stavite na kremastu masu od žumanjaka, na njega prosijte brašno s praškom za pecivo i »Gustinom«. Pomiješajte sve veoma lagano i oprezno (ne vrteći). Tijestom punite oblik (lim) namašten i papirom obložen.







1. **»Tucite metlicom za snijeg žumanjke . . .«**

Svako jaje razbijte zasebno u šalicu da bi se uvjerili da je svježe. Da bi od bjelanjaka dobili čvrst snijeg morate ih oprezno odvojiti od žumanjaka.

2. **». . . i toplu vodu . . .«**

Vodu dodajte žumanjcima. Količina vode naznačena u receptima je samo približna, jer ona u stvari ovisi o veličini jaja. Treba upotrijebiti više vode kad su jaja malena, a veoma malo kad su velika. Dobro tucite žumanjke s vodom prije nego ćete im dodati šećer.

3. **». . . dodajući im postepeno $^2/_3$ šećera, vanilin šećer, dok ne dobijete kremu. Umiješajte mirodije.«**

Nemojte staviti sav šećer najedanput, već malo-pomalo. Tada umiješajte mirodije.

4. **»Iz bjelanjaka istucite čvrst snijeg i dodajte mu žlicu po žlicu ostatak šećera nastavljajući tući. Snijeg mora biti tako čvrst da se u njemu vidi zarez nožem.«**

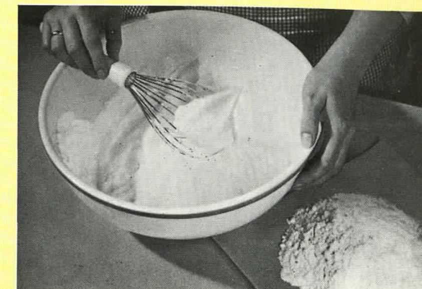
Biskvitno tijesto može uspjeti jedino onda ako je snijeg zaista čvrst. Bjelanjke tucite bez šećera do čvrstog snijega, zatim snijegu dodajte šećer te ga dalje tucite dok zarez načinjen nožem ne bude vidljiv.
Snijeg načinite neposredno prije upotrebe.

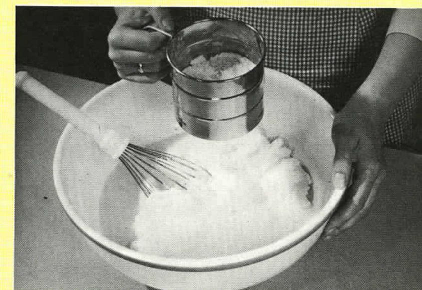
5. **»Stavite snijeg na kremastu masu od žumanjaka, na njega prosijte brašno s praškom za pecivo i ,Gustinom'. Pomiješajte sve lagano i oprezno.«**

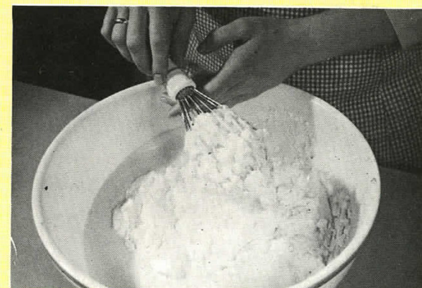
Lješnjake ili bademe, ako recept zahtijeva, stavite na brašno. Sve pomiješajte oprezno i lagano s kremom. Ako trebate dodati maslac, rastopite ga, lagano ohladite i umiješajte malo-pomalo u masu. Sve radite brzo da snijeg ne sjedne.

6. **»Tijestom napunite oblik (lim) namašten i papirom obložen.«**

Poravnajte ga karticom za tijesto.

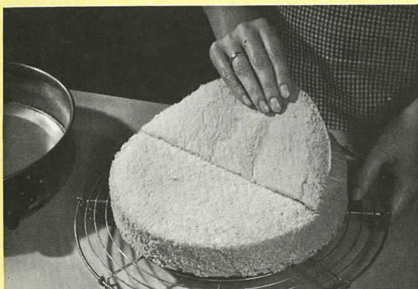












Pečenje biskvitnog tijesta

1. Biskvitno tijesto mora se peći odmah nakon izrade. Pecite ga pridržavajući se uputa. Prije nego što izvadite biskvit iz peći, provjerite da li je pečen pomoću čačkalice ili igle za pletenje, tako da ju ubodete u kolač. Ako čačkalica ili igla za pletenje ostanu čiste, biskvitno tijesto je pečeno. Izvadite ga iz pećnice i ostavite da se malo ohladi. Tada ga odvojite nožem od ruba i izvadite.

2. Da bi se biskvitno tijesto sasvim ohladilo, stavite ga na žičani podložak za hlađenje torte i skinite papir. (Ako biskvit nećete upotrijebiti istog dana, ostavite ga na papiru do dovršavanja kolača.)



Nekoliko savjeta za pripremanje biskvit rolade

1. Lim obložite masnim papirom. Neka papir bude dulji od stranica lima (1 cm).
2. Kada je tijesto pečeno izvadite ga na papir koji ste posuli šećerom.
3. Papir na kojem ste pekli tijesto navlažite vodom, te ga oprezno skinite s tijesta.
4. Biskvit odmah ravnomjerno namažite marmeladom i savijte.

Biskvit za rolade i ploške

Tijesto I:

4 žumanjka
80 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 bjelanjka
120 g brašna
na vrhu noža praška za pecivo »DR. OETKER«

Žumanjke tucite dok se ne zapjene metlicom za snijeg dodajući malo-pomalo $^2/_3$ šećera i vanilin šećer. Tucite tako dugo dok ne dobijete kremu. Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg kojemu dodajte neprestano tukući žlicu po žlicu ostali šećer. Snijeg mora da bude tako čvrst da zarez noža ostane vidljiv. Stavite snijeg na kremu, na njega prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo i sve lagano promiješajte.

Tijesto pecite u limu koji ste namazali mašću i obložili papirom u štednjaku na srednjoj temperaturi 20 minuta, a u električnom štednjaku 12 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C.

Pečeni biskvit preokrenite na papir koji ste posuli šećerom. S još toplog biskvita skinite papir na kojem se pekao, a zajedno s papirom na koji ste ga preokrenuli savijte u roladu.

Tijesto II:

5 bjelanjka
140 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
5 žumanjka
100 g brašna
20 g »Gustina« »DR. OETKER«
na vrhu noža praška za pecivo »DR. OETKER«

Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg, dodajte uz stalno miješanje žlicu po žlicu šećer i vanilin šećer. Snijeg treba da bude tako čvrst da zarez nožem bude vidljiv. Žumanjke dodajte snijegu jedan po jedan neprestano tukući metlicom za snijeg. Na izmiješanu kremu prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo i »Gustinom« i sve lagano promiješajte.

Tijesto pecite u limu koji ste namazali mašću i obložili papirom u štednjaku na srednjoj temperaturi 20 minuta, a u električnom štednjaku 12 minuta na temperaturi od 180 do 200^0 C.

Pečeni biskvit preokrenite na papir koji ste posuli šećerom. S još toplog biskvita skinite papir na kojem se pekao, a zajedno s papirom na koji ste ga preokrenuli savijte u roladu.

Biskvit-rolada

Tijesto:
slijedite upute za biskvit za rolade i ploške I

Nadjev I:
250 g samljevenih lješnjaka
150 g meda
1/8 l slatkog vrhnja
1—2 žlice ruma

Nadjev II:
150—200 g marmelade

Za ukrašavanje:
šećer u prahu
badem ili lješnjaci (oljušteni i u listiće rezani) ili ribana čokolada

Pečeni biskvit istresite na papir posipan šećerom. Napunite ga kremom od samljevenih lješnjaka pomiješanih s medom, vrhnjem i rumom ili samo marmeladom. Savijte ga s kraće strane.

Roladu posipajte šećerom ili namažite marmeladom i posipajte bademom, lješnjacima ili čokoladom.

Torta iz biskvit-rolade

Za punjenje i premazivanje:
1/2 l slatkog vrhnja
2 vrećice vanilin šećera »DR. OETKER«
1—2 velike žlice šećera

Za ukrašavanje:
nekoliko trešanja ili voćni žele

Iz jedne biskvit-rolade možete brzo napraviti tortu. Potrebna je 1 biskvit-rolada punjena marmeladom.

Biskvit-roladu razrežite na 20 jednakih komada. Polovinu naslažite na tanjur za tortu i premažite polovinom čvrsto tučenog i zašećerenog vrhnja. Vrhnje pokrijte opet redom kolutova rolade. Čitavu tortu premažite ostalim vrhnjem i ukrasite voćem.

Biskvit s rumom

Tijesto:
3 jaja
3 velike žlice ruma
150 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
150 g brašna
50 g »Gustina« »DR. OETKER«
1 i 1/2 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«
100 g rastopljenog maslaca (margarina)

Glazura:
150 g šećera u prahu
30 g kakaa
1—2 velike žlice ruma
1 velika žlica vrele vode

Jaja i rum tucite dok se ne zapjene, dodajte pomalo šećer, vanilin šećer i tucite dalje dok ne dobijete kremu. Brašno, »Gustin« i prašak za pecivo pomiješajte, dodajte priređenoj masi zajedno s rastopljenim maslacem (margarinom).

Tako priređeno tijesto stavite u namašten i mrvicama posut četvrtasti oblik.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 40—50 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 180 do 200⁰ C.

Kakao miješajte s prosijanim šećerom u prahu, rumom i s toliko vode da dobijete gustu glatku masu kojom prelijte kolač.





Konfekti-rolada

Tijesto:
slijedite uputu za biskvit za rolade i ploške I

Nadjev:
1 vrećica pudinga »Flana« »DR. OETKER« okusa vanilin
100—150 g šećera
$^3/_8$ l hladnog mlijeka
200 g maslaca (margarina)
200—250 g želiranog voća

»Flanu« miješajte sa šećerom i 6 žlica hladnog mlijeka, ostalo mlijeko pustite da zavre. Uklonite ga sa štednjaka i ulijte umućeni prašak za »Flanu«, a onda stavite da još jednom provri. Ovu smjesu stavite u zdjelu da se ohladi, ali promiješajte češće da se na površini ne načini korica. Maslac miješajte dok se ne zapjeni i dodajte mu »Flanu« žlicu po žlicu. Da bi krema bila glatka ni maslac ni »Flana« ne smiju biti hladni. Želirano voće sitno izrežite i umiješajte u polovinu kreme. Razvijte ohlađenu roladu, namažite tom polovinom kreme i ponovo savijte. Izvana roladu premažite kremom u koju niste umiješali želirano voće, ukrasite je voćem.

Punč-tortice

Tijesto:
slijedite uputu za biskvit-rolade i ploške I

Nadjev:
osušeni ostaci biskvita
50—100 g ribane čokolade
4—5 velikih žlica marmelade od ribiza
100 g samljevenih oraha
3—4 velike žlice ruma

Za ukrašavanje:
malo crvenog želiranog

Za posipavanje:
šećer u prahu

Pečeni biskvit istresite na papir koji ste posuli šećerom. Okruglim oblikom (5 cm promjera) izrežite kolutiće, a ostatke biskvita stavite na lim da se osuše u štednjaku.

Osušene ostatke biskvita usitnite (valjkom za tijesto), izmiješajte s orasima, ribanom čokoladom, marmeladom i s toliko ruma da dobijete gustu mazivu mješavinu.

Svaki kolutić premažite priređenom masom, te pokrijte drugim kolutom. Spojite kolutiće (tortice), posipajte šećerom u prahu i ukrasite komadićima želiranog voća.

Rolada s kremom od kave

Tijesto:
slijedite upute za biskvit rolade i ploške II

Krema od kave:
80—100 g mljevene kave
$^1/_4$ l vode
$^3/_8$ l mlijeka
1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa vanilin
150 g šećera
200 g maslaca (margarina)

Za posipavanje:
70—100 g u listiće rezanog i prženog badema

Mljevenu kavu prelijte vrelom vodom i ostavite da stoji 5 minuta. Ocijedite je, dodajte toliko mlijeka da dobijete oko $^1/_2$ l tekućine. Prašak za puding promiješajte sa šećerom i 6 velikih žlica kave kojoj ste dodali mlijeko. Ostalu kavu stavite da zavri. Uklonite je sa štednjaka, polako dodajte izmiješani prašak za puding i stavite da još jednom zavri. Smjesu stavite u zdjelu da se ohladi ali češće promiješajte da se na površini ne načini korica.

Maslac miješajte dok se ne zapjeni i dodajte mu puding, žlicu po žlicu. Da bi krema bila glatka maslac i puding ne smiju biti hladni. Ohlađenu roladu oprezno razvijte, napunite kremom (malo kreme ostavite za ukrašavanje) i opet savijte.

Ostavljenom kremom namažite je izvana i posipajte bademom.

Napoleon-tortice

Tijesto:
2 bjelanjka
250 g šećera u prahu
1 vanilin šećer »DR. OETKER«
250 g samljevenih lješnjaka

Krema:
120 g biljne masti
100 g šećera u prahu
20 g kakaa
1—2 velike žlice ruma
2 žumanjka

Glazura:
100 g šećera u prahu
1 mala žlica kakaa
1 velika žlica ruma
1 mala žlica vrele vode

Za ukrašavanje:
nekoliko lješnjaka ili polovine oljuštenog badema

Iz bjelanjaka istucite čvrst snijeg (on mora da bude tako čvrst da zarez nožem ostane vidljiv) dodajte, nastavljajući tući, žlicu po žlicu šećer i vanilin šećer. Polovinu samljevenih lješnjaka umiješajte u čvrsto tučeni snijeg dodavajući još toliko lješnjaka koliko je potrebno da tijesto ne bude ljepljivo (ako se ipak jako lijepi, dodajte šećer u prahu).

Razvaljajte tijesto 3 mm debljine na dasku za miješenje posipanu lješnjacima ili šećerom u prahu, izrežite okruglim oblikom (promjera 5 cm) tortice i stavite ih na lim obložen namaštenim pergament papirom.

Tortice pecite u električnom štednjaku na temperaturi od 200° C 15 minuta, a u štednjaku na srednjoj temperaturi 20—25 minuta.

Biljnu mast rastopite i ostavite da se ohladi. Šećer u prahu i kakao prosijte u zdjelu i pomiješajte s rumom. Ovu mješavinu miješajte sa žumanjcima i mlakom mašću da postane glatka, a tada je ostavite da se ohladi i stvrdne.

Za glazuru pomiješajte kakao, prosijani šećer i rum s toliko vrele vode da dobijete gustu i glatku masu. Torticu premažite kremom, spojite s drugom torticom, te prevucite glazurom, ukrasite bademom.

Biskvit-ploške

Tijesto:
slijedite uputu za biskvit-rolade i ploške II

Nadjev:
1 vrećica »Flane« »DR. OETKER« okusa vanilin
100—150 g šećera
$^3/_8$ l hladnog mlijeka
100 g maslaca (margarina)

Za premazivanje:
2—3 velike žlice marmelade

Pečeni biskvit još topao istresite na papir koji ste posuli šećerom, a papir na kojem se biskvit pekao oprezno skinite.

»Flanu« miješajte sa šećerom i sa 6 žlica mlijeka, a ostatak mlijeka stavite da zavri. Skinite zavrelo mlijeko sa štednjaka, dodajte umućeni prašak za »Flanu« i stavite da još jednom zavri. Smjesu ulijte u zdjelu da se ohladi, ali češće miješajte da se ne načini kožica na površini. Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, te ga dodajte žlicu po žlicu kuhanoj »Flani«.

Da bi dobili glatku kremu pri miješanju ni maslac ni »Flana« ne smiju biti sasvim hladni.

Biskvit raspolovite, namažite jednu polovinu marmeladom i polovinom kreme, pokrijte drugom polovinom i premažite kremom. Izrežite ploške 4×8 cm i ukrasite ih kremom.

Keksi s mirodijama

Tijesto:

3 jaja
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1—2 velike žlice ruma
1 mala žlica cimeta
1 mala žlica klinčića samljevenog kardamoma
200 g brašna
na vrhu noža praška za pecivo »DR. OETKER«

Jaja tucite dok se ne zapjene metlicom za snijeg dodajući malo-pomalo šećer, vanilin šećer i mirodije. Tucite tako dugo dok ne dobijete kremu. Kremi dodajte brašno prosijano s praškom za pecivo lagano miješajući. Tijestom ravnomjerno ispunite namašteni lim.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 200° C 15 minuta.

Nakon 10 minuta pečenja razrežite tijesto u veličini od 2,5×6 cm. Pustite da se dalje peče.

Pečene kekse izvadite iz lima još tople, jer se hladni keksi lome.

Osja gnijezda

Tijesto:

3 bjelanjka
250 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
30 g kakaa
250 g oljuštenog i grubo rezanog badema

Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg (tako da zarez noža ostane vidljiv), dodajte nastavljajući tući šećer i vanilin šećer žlicu po žlicu. Na masu prosijte kakao, te lagano promiješajte. Na kraju umiješajte badem.

Pomoću 2 male žlice oblikujte osja gnijezda i stavljajte ih na namašten lim posut brašnom. Pecite (sušite) u štednjaku na nižoj temperaturi od 160° C 30—40 minuta.

Biskvit s čokoladnom kremom

Tijesto:

2 jaja
100 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
70 g brašna
40 g »Gustina« »DR. OETKER«
1/2 male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
20 g rastopljenog maslaca (margarina)

Krema:

1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa čokolade
150—200 g šećera
3/8 l mlijeka
150 g maslaca (margarina)

Za posipavanje rubova:

100—120 g ribane čokolade

Jaja tucite dok se ne zapjene metlicom za snijeg. Dodajte postepeno šećer i vanilin šećer i nastavite tući dok ne dobijete kremu. Sada dodajte brašno prosijano s »Gustinom« i praškom za pecivo uz lagano miješanje zajedno s rastopljenim maslacem. Četvrtast oblik premažite mašću i posipajte mrvicama, te napunite tijestom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 30 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200° C.

Za kremu pomiješajte prašak za puding sa 6 žlica hladnog mlijeka i šećerom, a ostalo mlijeko neka zavri. Skinite mlijeko sa štednjaka, ulijte polako prašak i stavite da još jedanput zavri. Smjesu pustite da se ohladi u jednoj zdjeli, ali promiješajte češće da se na površini ne načini kožica.

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni i dodajte ga žlicu po žlicu pudingu. Da bi se dobila glatka krema ni maslac ni puding kad ih miješate ne smiju biti potpuno hladni.

Dobro ohlađeni biskvit prerežite, napunite polovinom kreme i poklopite. Ostalom kremom prevucite čitav kolač i ukrasite ga, a sa strane posipajte ribanom čokoladom.

Kolačići od snijega

Tijesto:

3 bjelanjka
150 g šećera

Za ukrašavanje:

1/4 l slatkog vrhnja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«

Iz bjelanjaka tucite čvrsti snijeg (treba biti tako čvrst da zarez noža u njemu ostane vidljiv) dodajući za vrijeme tučenja šećer žlicu po žlicu.

Ovu smjesu štrcajte u obliku spirala dugih 8 cm na namašten i brašnom posut lim i pecite u štednjaku na nižoj temperaturi 70—90 minuta, a u električnom štednjaku 60 minuta na temperaturi od 160° C.

Za vrijeme pečenja kolačići se samo malo dignu i dobiju svijetložutu boju.

Pečene kolačiće premažite tučenim slatkim vrhnjem i spojite dva po dva, a sa strane ukrasite također tučenim slatkim vrhnjem.

Poljupci od kokosa

Tijesto:

4 bjelanjka
200 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1/2 male žlice cimeta
200 g kokosovog brašna

Tucite čvrsti snijeg iz bjelanjaka i šećera. Šećer dodajte postepeno žlicu po žlicu, a na kraju vanilin šećer i cimet. Kokosovo brašno umiješajte lagano u snijeg. Od te mase oblikujte pomoću dvije male žlice kokos poljupce i pecite ih u namaštenom limu u štednjaku na srednjoj temperaturi 30—35 minuta, a u električnom štednjaku 20—25 minuta na temperaturi od 200° C.

Zvjezdice s cimetom

Tijesto:

3 bjelanjka
250 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
1 mala žlica cimeta
300 g samljevenog badema

Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg (snijeg treba da bude tako čvrst da se vidi zarez noža). Dodajte nastavljajući tući šećer i vanilin šećer žlicu po žlicu. Od te mase uzmite dvije velike žlice za glazuru.

U preostali snijeg umiješajte cimet i bademe. Na daski posutoj samljevenim bademom ili šećerom u prahu izvaljajte tijesto 1/2 cm debelo. Izrežite zvjezdice, stavite na namašten i papirom obložen lim, te premažite snijegom koji ste ostavili za glazuru.

Pecite u štednjaku na nižoj temperaturi oko 30—40 minuta, a u električnom štednjaku 20—25 minuta na temperaturi od 180° C. Kada ih izvadite zvjezdice moraju biti još malo mekane.

Piškote

Tijesto:

2 žumanjka
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
2 bjelanjka
50 g brašna
30g »Gustina« »DR. OETKER«
1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«

Žumanjke tucite dok se ne zapjene metlicom za snijeg, dodajući malo-pomalo 2/3 šećera i vanilin šećer. Tucite dalje dok ne dobijete kremu. Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg (tako čvrst da zarez noža u njemu ostane vidljiv) i dodajte nastavljajući tući ostatak šećera. Snijeg umiješajte u kremu, a na sve zajedno prosijte »Gustin« sa brašnom i praškom za pecivo, te lagano pomiješajte.

U namaštenom i brašnom posutom limu pomoću vrećice za štrcanje oblikujte od te mase male piškote i pecite odmah u štednjaku na nižoj temperaturi 12—15 minuta, a u električnom štednjaku 10—12 minuta na temperaturi od 180° C.

TORTE

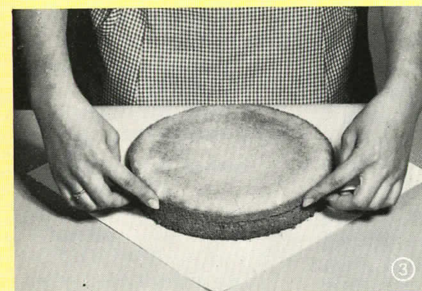
Punjenje torte



1. Biskvit izvadite na papir tako da gornja strana bude okrenuta prema dolje. Razrežite ga u listove čvrstim koncem ili dugim nožem. Da bi debljina listova bila podjednaka, prije rezanja načinite vrhom noža na rubu biskvita zarez 1 cm dubok.



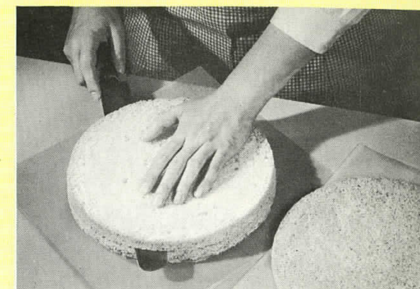
2. Ako ste u zarez stavili jak konac, krajeve konca ukrstite i stegnite tako da prereže biskvit.



3. Da se prerezani list ne bi prelomio pod njega uvucite papir tako kako pokazuje slika.



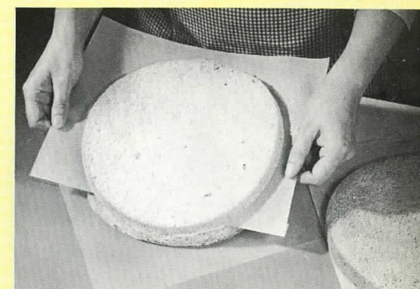
4. Dignite gornji list pomoću papira.



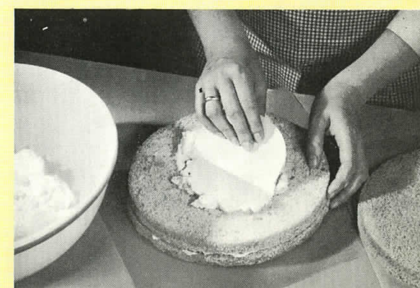
5. Ako biskvit režete nožem, onda nož mora biti dulji od biskvita.



6. Za punjenje uzmite priređenu kremu od maslaca i pudinga »DR. OETKER« ili marmeladu.



7. Listove torte stavljajte jedan na drugi opet pomoću papira.



8. Drugi list namažite kremom i prekrijte trećim listom.

Ukrašavanje torte kremom od maslaca

1. Rub i površinu torte premažite kremom od maslaca.

2. Rub možete ukrasiti čokoladnim mrvicama, ljuštenim rezanim ili usitnjenim prženim bademom ili lješnjacima.

   Lješnjake ili bademe stavite na papir na kojem se nalazi torta i dizanjem papira posipajte je sa strane.

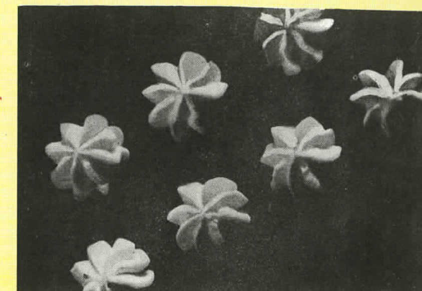
3. Prije nego ukrasite tortu, razdijelite gornji dio koncem ili nožem na jednake dijelove. (Tortu od 24 cm promjera na 12 do 16 dijelova.)

4. Pri ukrašavanju torte vrećicu za ukrašavanje držite okomito iznad torte. Pazite da se vrećica od ruke ne ugrije previše, jer će krema postati tekuća.

5. Tortu stavite na posebni ravni tanjur.

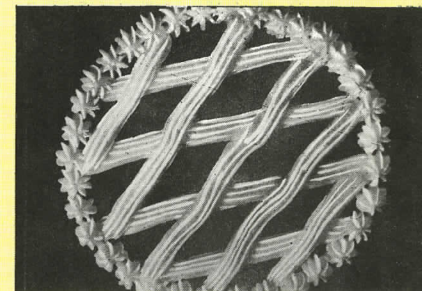
Nekoliko primjera za ukrašavanje torte

Kremom možete na različite načine ukrasiti tortu. Domaćice koje su u tome još nevješte mogu se vježbati s pireom od krumpira.
Slijedeći ukrasi su veoma omiljeni:



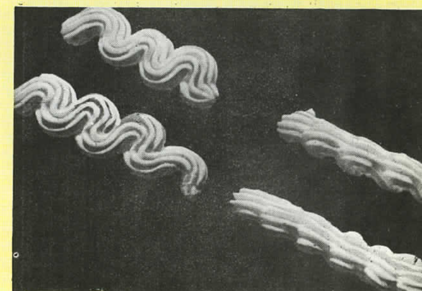
1. Zvjezdice

Vrećicu za ukrašavanje držite okomito iznad torte. Desnom rukom je pritisnite i podignite čim zvjezdica dobije željenu veličinu. Tortu možete cijelu ukrasiti zjezdicama različite veličine. Ako polovicu kreme obojite kakaom ili kavinim ekstraktom, imat ćete i različite boje.



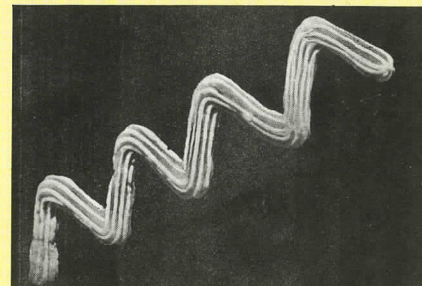
2. Ravne crte

Ravnim crtama ukrasite cijelu tortu ili samo sredinu u obliku rešetke. Međuprostore možete ukrasiti zvjezdicama, ušećerenim voćem ili komadićima želea.



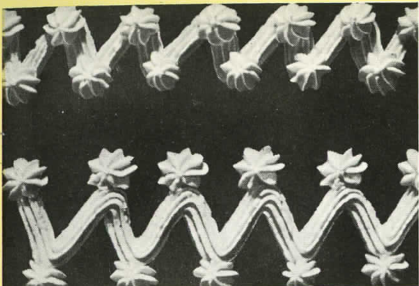
3. Valovi

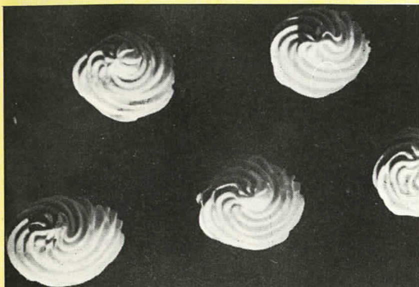
Valovito ukrasite rub i sredinu. Valovi su naročito lijepi ako reljefno stoje na torti.

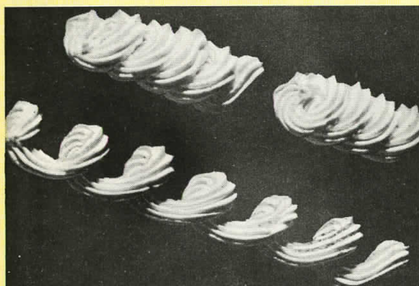


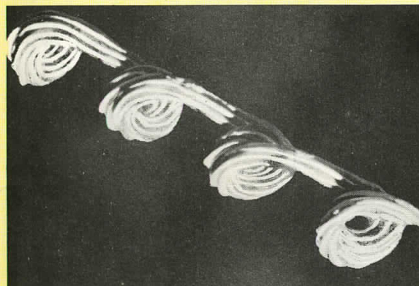
4. Prelomljene crte:

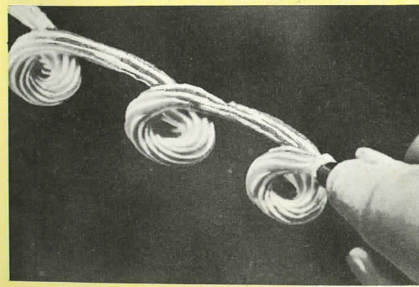
Ako valove razmaknete dobit ćete cik-cak crtu. Upotrijebite ju za ukrašavanje ruba torte.











5. Prelomljene crte sa zvjezdicama

Načinite jednu zvjezdicu na svakom vrhu cik-cak crte.

6. Ružice

Vrećicu za ukrašavanje držite okomito, pritisnite, rukom načinite mali krug i podignite vrećicu.

7. Lukovi i spirale

Veoma lijep ukras za rub su lukovi kojima dodajemo male uzlove. Ako ih zbijemo jednog do drugog, onda nastaju spirale. Njih možete okrenuti s desne strane nalijevo ili obratno.

8. Puževi

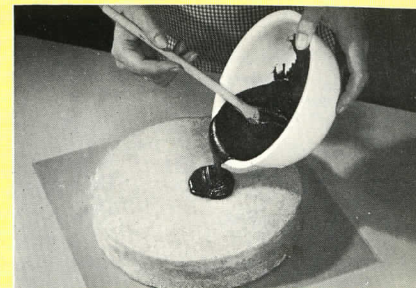
Dva kružića stavite jedan na drugi, produžite oblom crtom i napravite opet jedan puž.

9. Crta s ružama

Počnite u sredini, načinite dva do tri koluta jedan oko drugog, produžite crtu i napravite opet jednu ružu.

Prevlačenje torte glazurom

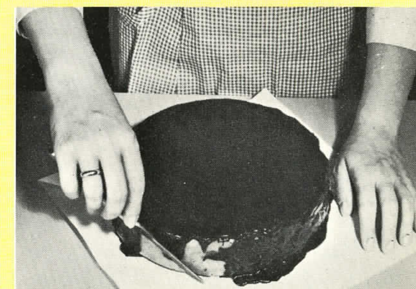
Prije nego što prevučete tortu glazurom, premažite ju marmeladom da se glazura ne bi upila u biskvit. Za premazivanje uzmite glatku marmeladu, najbolje od marelica.



1. Glazuru nalijte na sredinu torte.



2. Razmažite ju brzo velikim nožem tako da se prelijeva preko ruba. Nož držite koso i pritisnite sasvim lako i nemojte ga okretati.



3. Glazuru koja je tekla preko ruba također razmažite držeći nož ukoso povlačeći ga odozdo prema gore.



4. Tortu možete ukrasiti ljuštenim polovinama badema (lješnjaka). Glazura ne smije biti tvrda, jer se badem neće prilijepiti. Zato je potrebno brzo raditi.
Važno je da tortu što prije stavite na tanjur ili opet pričekajte da se glazura sasvim stvrdne (inače na glazuri nastanu pukotine).

Biskvit za torte s kremom I.
(za oblik promjera 24 cm)

Tijesto:

- 4 jaja
- 150 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 100 g brašna
- 50 g »Gustina« »DR. OETKER«
- $^1/_2$ male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«
- 30 g rastopljenog maslaca (margarina)

Jaja tucite metlicom za snijeg dodavajući postepeno šećer i vanilin šećer, dok iz mase ne postane pjenasta krema. »Gustin«, brašno i prašak za pecivo prosijte, te dodajte pripređenoj kremi uz lagano miješanje. Naizmjence s brašnom dodajte i rastopljeni maslac (margarin).

Tijestom napunite oblik za tortu s namaštenim i nabrašnjenim dnom. Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 30 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.



Biskvit za torte s kremom II.
(za oblik promjera 24 cm)

Tijesto:

- 4 žumanjka
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 2 bjelanjka
- 100 g brašna
- $^1/_2$ male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«

Žumanjke tucite dok se ne zapjene metlicom za snijeg. Dodajte malopomalo $^2/_3$ šećera i vanilin šećer i tucite dalje dok ne dobijete kremu.

Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg kojem dodajte uz stalno miješanje ostatak šećera. Snijeg dodajte kremi, na njega prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Lagano promiješajte sve zajedno.

Tijesto stavite u oblik za rasklapanje koji ste namazali mašću i posuli brašnom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 25—30 minuta, a u električnom štednjaku 20 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.

Biskvit za torte s kremom III.
(za oblik promjera 24 cm)

Tijesto:

- 4 bjelanjka
- 150 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 4 žumanjka
- 100 g brašna
- 50 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 1 mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«

Iz bjelanjaka istucite čvrsti snijeg (on mora biti tako čvrst da zarez noža ostane vidljiv), dodajte uz stalno miješanje žlicu po žlicu šećer, vanilin šećer i žumanjke. Tome dodajte brašno prosijano s »Gustinom« i praškom za pecivo i lagano sve zajedno izmiješajte.

Tijesto stavite u oblik za tortu koji ste namazali mašću i posuli brašnom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi oko 35 minuta, a u električnom štednjaku 25 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.



Biskvit za torte s kremom IV.
(za oblik promjera 24 cm)

Tijesto:

- 3 žumanjka
- 3—4 velike žlice tople vode
- 150 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 3 bjelanjka
- 100 g brašna
- 100 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 9 g praška za pecivo »DR. OETKER« (3 ravne male žlice)

Žumanjke, $^2/_3$ šećera, vanilin šećer i vodu miješajte dok se ne zapjene. Masi dodajte čvrsto tučeni snijeg iz bjelanjaka, kojem ste dodali preostalu $^1/_3$ šećera. Brašno, »Gustin« i prašak za pecivo prosijte i dodajte pripređenoj masi lagano miješajući. Tijesto stavite u oblik za tortu, koji ste namazali mašću i obložili papirom.

Pecite u štednjaku na srednjoj temperaturi 15—20 minuta, a u električnom štednjaku 15 minuta na temperaturi od 180 do 200⁰ C.

Torta s jagodama

Tijesto:
slijedite uputu za biskvit za torte III

Za nadjev i ukrašavanje:
500 g jagoda
50 do
100 g šećera
1/2 l slatkog vrhnja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
nekoliko lijepih jagoda

Jagode operite, izrežite napola i posipajte vanilin šećerom. Biskvit prerežite i pokrijte jagodama donji dio.
Jednu trećinu čvrsto tučenog slatkog vrhnja sa šećerom razmažite preko jagoda, pa poklopite gornjim dijelom. Čitavu tortu premažite slatkim tučenim vrhnjem i ukrasite jagodama.

Ananas torta

(slika na stranici 27)

Tijesto:
slijedite uputu za biskvit za torte II

Nadjev:
1 konzerva ananasa (6—8 koluta)
1/4 l soka od ananasa
1/4 l vode
30 do
40 g »Gustina« »DR. OETKER«
50 g šećera
1/2 l slatkog vrhnja
70 do
100 g šećera u prahu

Za natopiti:
3—4 velike žlice ruma

Za ukrašavanje:
malo crvene marmelade

Ananas stavite na sito da se ocijedi, 4—5 koluta izrežite na male komadiće, a 3 koluta izrežite na 4 dijela. Od soka oduzmite 1 veliku žlicu, a dodajte mu 1/4 l vode.
»Gustin« miješajte sa šećerom i 4 velike žlice soka, a preostali sok stavite da zavri. Uzavreo sok skinite sa štednjaka, dodajte razmućeni »Gustin«, stavite ponovo na štednjak da još jednom zavri. »Gustin« kremu stavite da se ohladi i dodajte joj izrezano voće. Čvrsto tučeno vrhnje pomiješajte sa šećerom i polovinu dodajte ohlađenoj kremi. Biskvit razrežite, donju polovinu natopite rumom, namažite kremom i pokrijte. Strane i površinu torte namažite tučenim slatkim vrhnjem i obložite četvrtinama ananasa. Ukrasite s preostalim tučenim slatkim vrhnjem i s malo crvene marmelade. Umjesto ananasa možete upotrijebiti i neko drugo voće iz kompota, a sok iz kompota pri kuhanju kreme s »Gustinom«.



Tijesto:

Slijedite uputu za biskvit za torte III

Krema:

1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa čokolade
150 do 200 g šećera
$^3/_8$ l mlijeka
200 g maslaca (margarina)

Za ukrašavanje:

svjećice
čokoladne mrvice

Rođendanska torta

Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i sa 6 žlica hladnog mlijeka, a ostalo mlijeko stavite da zakuha. Razmućeni prašak za puding pomiješajte sa zakuhanim mlijekom, stavite na vatru da još jednom zavri. Masu ulijte u zdjelu i ostavite da se ohladi, ali promiješajte češće da se na površini ne načini kožica.

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni, dodajte ga žlicu po žlicu u puding, ali ne posve rashlađen. Sve dobro izmiješajte.

Biskvit dvaput prerežite, donju ploču namažite sa $^1/_4$ kreme i poklopite drugim dijelom. Ponovno premažite kremom i pokrijte trećim dijelom. Prevucite cijelu tortu natanko kremom. Strane i dva centimetra površine torte od ruba prema sredini posipajte čokoladnim mrvicama. Ravnomjerno poredajte svjećice i ukrasite tortu preostalom kremom.



Tijesto:

slijedite uputu za biskvit za torte III

Krema od kave:

50—60 g mljevene kave
$^1/_4$ l vode
3,5 dcl mlijeka
1 vrećica vanilin pudinga »DR. OETKER«
200 g maslaca (margarina)
150 g šećera

Za ukrašavanje:

100 g ribane čokolade

Torta s kremom od kave

Mljevenu kavu prelijte vrelom vodom i ostavite da stoji 5 minuta. Izmjerite kavu i dopunite do $^1/_2$ l mlijekom. Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i 6 žlica kave kojoj ste dodali mlijeko. Ostalu tekućinu stavite da zavri. Zavrelu kavu maknite sa štednjaka, ulijte polako razmućeni prašak za puding i pustite da još jednom zavri. Ovu smjesu stavite u zdjelu da se ohladi, ali češće promiješajte da se ne bi na površini načinila kožica.

Maslac (margarin) miješajte dok se ne zapjeni i dodajte pudingu žlicu po žlicu. Da bi krema bila glatka, puding ne smije biti sasvim hladan kad ga miješate s kremom od maslaca.

Biskvit prerežite na 3 dijela, namažite donji dio sa $^1/_4$ kreme i poklopite drugim dijelom koji namažite polovinom ostale kreme i poklopite trećim dijelom. Čitavu tortu premažite preostalom kremom i posipajte čokoladom.



KOLAČI IZ KUHANO - PEČENOG TIJESTA





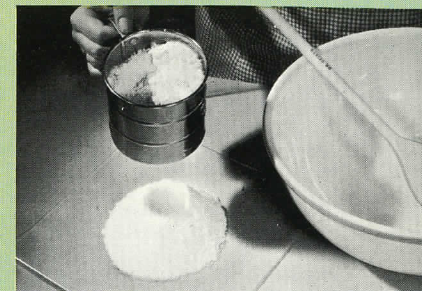
Pripremanje i pečenje tijesta

Sastojci navedeni u uputama moraju biti priređeni ovim redom:

voda,
maslac (margarin),
sol,
brašno,
jaja,
prašak za pecivo »DR. OETKER«

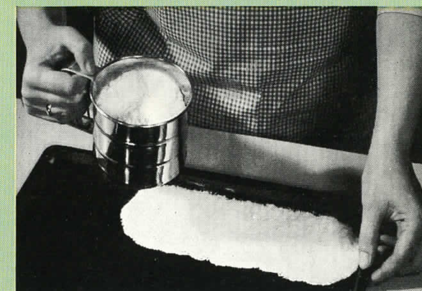
Potrebne pripreme

1. Prosijte brašno.
   Sijanjem se brašno prozrači i postane rahlo.

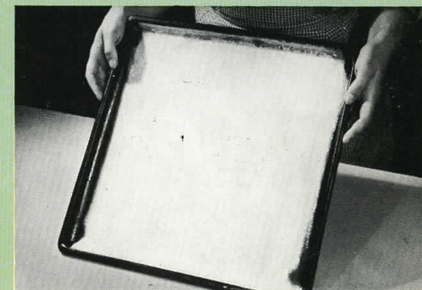


2. Kuhano tijesto pecite na lako namaštenom i brašnom posutom limu.

   a) Brašno stavite na jednu stranu lima (po duljini).

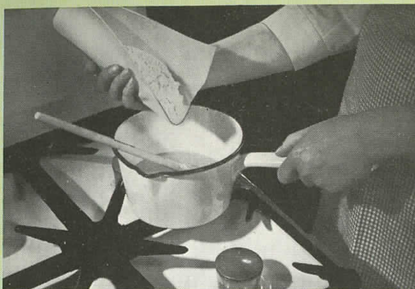


   b) Da bi se brašno jednako rasporedilo po limu udarite drugom stranom lima po stolu.



Izrada tijesta

Vodu, maslac (margarin) i sol stavite u jedan lonac da zavru. Skinite sa štednjaka, nasipajte odjedanput sve brašno i miješajte (kao žgance!) dok ne dobijete glatku masu koja se odvaja od lonca. Stavite ponovo na vatru i kuhajte još jednu minutu neprestano miješajući. Vruće tijesto istresite u zdjelu te umiješajte jaja, jedno po jedno. Ako se tijesto jako sjaji, a pri skidanju sa kuhače nastaju šiljci, nemojte više dodavati jaja. U ohlađenu masu umiješajte prašak za pecivo.



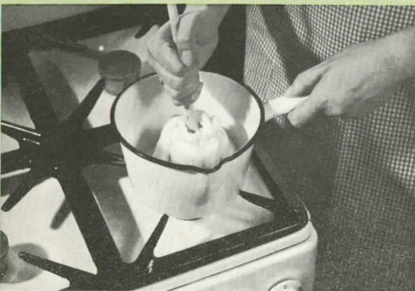
1. **»Vodu, maslac (margarin) i sol stavite u jedan lonac da zavru. Skinite sa štednjaka i nasipajte odjedanput sve brašno.«**

Važno je da pri kuhanju ne nastanu grudice od brašna, a da bi to izbjegli upotrijebite kipuću vodu i nasipajte sve brašno odjedanput.



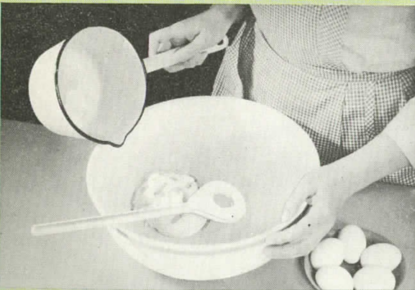
2. **»... i miješajte (kao žgance!) dok ne dobijete glatku masu koja se odvaja od lonca.«**

Čim ste nasipali brašno u vodu morate brzo miješati dok ne dobijete glatku masu koja se odvaja od lonca.



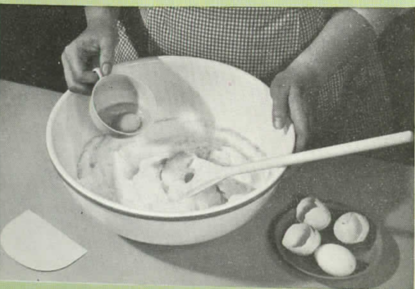
3. **»Stavite ponovo na vatru i kuhajte još 1 minutu neprestano miješajući.«**

Ponovnim kuhanjem tijesto postaje čvršće. Kao znak da je tijesto dovoljno kuhano, na dnu lonca će se pojaviti kožica.



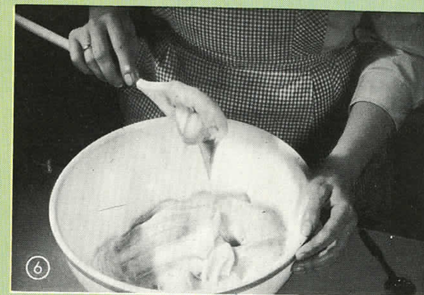
4. **»Vruće tijesto istresite u zdjelu ...«**

U zdjelu se stavlja da se brže ohladi.



5. **»... te umiješajte jaja, jedno po jedno.«**

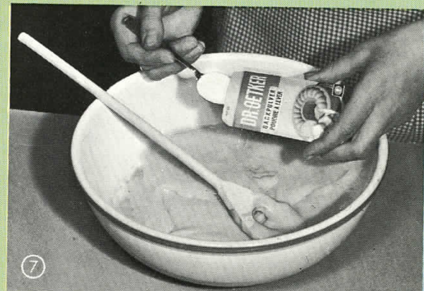
Jaja dodajte vrućem tijestu jedno po jedno jer se lakše umiješaju. Nemojte prestati miješati tako dugo dok ne dobijete glatku i gustu masu.


⑥

6. **»Ako se tijesto jako sjaji, a pri skidanju sa kuhače nastaju šiljci, nemojte više dodavati jaja.«**

Budući da su jaja različite veličine isprobajte kakvoću tijesta prije nego ćete staviti posljednje jaje.

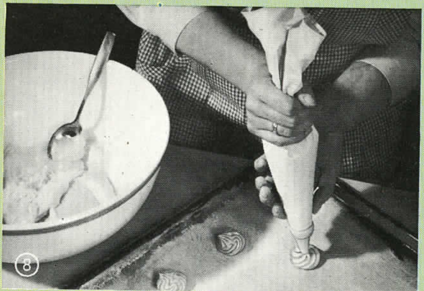
Ako se tijesto teško odvaja sa žlice, jaje ne treba dodati. Previše mekano tijesto neće se dići.



⑦

7. **»U ohlađenu masu umiješajte prašak za pecivo.«**

Prašak za pecivo dodajte hladnoj masi. Ako ga dodate toplom tijestu djelovat će prerano.


⑧

8. Za izradu kolačića upotrijebite 2 male žlice ili vrećicu za ukrašavanje i oblikujte ih na limu. Ako želite tijesto peći na ulju, stavljajte ih na pergament papir, pa tek onda na vruću mast ili ulje.

Pečenje kuhano-pečenog tijesta

Kuhano-pečeno tijesto pecite prema uputama u receptima u unaprijed zagrijanoj pećnici. Tek pred kraj pečenja oprezno otvorite pećnicu tako da kolači ne sjednu. Pećnicu ne otvarajte prvih 20 minuta. Ako pečete na ulju (masti), onda ga dobro zagrijte tako da kolači ne upiju previše masnoće.

Tijesto:
$^1/_8$ l vode
50 g maslaca ili margarina
malo soli
150 g brašna
3—4 jaja
1 mala žlica
praška za pecivo
»DR. OETKER«

Za premazivanje:
malo mlijeka

Za posipavanje:
malo maka
kumina i paprike

Nadjev:
majoneza od 1 žumanjka
1—2 male žlice gorčice
(senfa), malo soli
1 mala žlica šećera
1 mala žlica soka od
limuna ili octa
$^1/_8$ l ulja
10 g »Gustina«
»DR. OETKER«
$^1/_8$ l vode
150 g sitno rezane
kuhane šunke
1—2 sitno rezana
kisela krastavca
1 sitno izrezana jabuka
50 do
100 g kuhanog graška

Pikantni uštipci

Vodu, sol i maslac zagrijte do vrenja u loncu. Zatim maknite lonac s peći, dodajte odjednom sve brašno. Masu miješajte dok ne bude glatka (ne smije imati grudice) i prokuhajte još 1 minutu. Vruće tijesto stavite u jednu posudu i umiješajte jaja (jedno po jedno). Pustite da se ohladi, pa umiješajte prašak za pecivo. S dvije male žlice ili vrećicom za oblikovanje tijesta načinite hrpice u veličini oraha i stavljajte na namašten i brašnom posut lim. Sada te hrpice tijesta premažite mlijekom i posipajte makom, kuminom ili paprikom.

Tijesto pecite u štednjaku na višoj temperaturi 30—40 minuta, a u električnom štednjaku 25—30 minuta na temperaturi od 220° C.

Za vrijeme pečenja ne otvarajte pećnicu prvih 20 minuta da tijesto ne sjedne. Kada je pečeno prerežite kolačiće iznad polovine.

Majoneza za nadjev:

žumanjak, gorčicu (senf), sol, ocat ili sok od limuna i šećer stavite u zdjelu i tucite metlicom za snijeg (ili upotrijebite mikser) dok masa ne postane gusta. Zatim polagano (kap po kap), uz neprestano tučenje, dodavajte ulje. »Gustin« razrijedite s vodom i ugrijte ga do vrenja neprestano miješajući. Dobivenu masu još dok je vruća umiješajte u majonezu.

Šunku, kisele krastavce, jabuku (sitno izrezane) i grašak također dodajte majonezi, te time nadjenite kolačiće i poklopite ih.



Tijesto:
- $^1/_4$ l vode
- 50 g maslaca ili margarina
- malo soli
- 180 g brašna
- 4—6 jaja
- 1 ravna mala žlica praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:
- $^1/_2$ kg jagoda ili ananasa
- 1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
- 2 dcl slatkog vrhnja
- 10 do 20 g šećera u prahu

Kolutići s jagodama

Vodu, maslac i sol zagrijte do vrenja u loncu. Zatim maknite lonac s peći i dodajte odjednom brašno. Masu miješajte dok ne bude glatka i prokuhajte (1 minutu) dok se tijesto ne počne odvajati od lonca. Vruće tijesto stavite u jednu posudu i dodajte jaja jedno po jedno. U ohlađeno tijesto umiješajte prašak za pecivo. S vrećicom za oblikovanje tijesta načinite kolutiće promjera 10 cm. Pecite u štednjaku na visokoj temperaturi 30—40 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 220° C 25—30 minuta.

Ne otvarajte pećnicu prvih 20 minuta da kolač ne sjedne. Pečene kolutiće prerežite. Čvrsto tucite 2 dcl slatkog vrhnja sa 10—20 g šećera u prahu i vanilin šećerom. Tučenim vrhnjem napunite kolutiće. Na vrhnje stavite jagode ili komadiće ananasa. Izvana kolutiće posipajte šećerom u prahu.



Tijesto:
- $^1/_4$ l vode
- 50 g maslaca ili margarina
- malo soli
- 150 g brašna
- 30 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 4—6 jaja
- 1 žličica praška za pecivo »DR. OETKER«

Čokoladna krema:
- 1 vrećica pudinga »Flana« »DR. OETKER« okusa čokolade
- 50 g šećera
- 1—2 žlice kakaa
- 4 dcl mlijeka
- 4 dcl slatkog vrhnja

Glazura:
- 100 g šećera u prahu
- 200 g kakaa
- 1—2 žlice vrele vode

»Flana« desert

Vodu, maslac, sol zagrijte u loncu do vrenja. Lonac skinite s vatre i dodajte odjednom s »Gustinom« prosijano brašno uz stalno miješanje. Kuhajte dok se masa ne počne odvajati od lonca (oko 1 min.).

U vruće tijesto umiješajte jaja. Masa mora biti sjajna i glatka. Tijesto ohladite i tada dodajte prašak za pecivo. S vrećicom za oblikovanje tijesta ili pomoću male žlice načinite kolače u veličini manjeg oraha. Pecite na namazanom i brašnom posutom limu u dobro zagrijanoj pećnici u štednjaku na višoj temperaturi 30—40 minuta, a u električnom štednjaku 25—30 minuta na temperaturi od 220° C. Pećnicu ne otvarajte prvih 20 minuta da tijesto ne sjedne.

Čokoladna krema:

1 vrećicu »Flane« okusa čokolade priredite prema uputi, samo uzmite 4 dcl mlijeka umjesto $^1/_2$ l. Kuhanu flanu stavite u jednu zdjelu i ostavite da se hladi. Da krema na površini ne dobije kožicu potrebno je češće promiješati.

Čvrsto tučeno vrhnje izmiješano sa kakaom umiješajte u hladnu kremu i punite prerezane kolače. Sada načinite glazuru. Kakao i prosijani šećer miješajte s vodom dok masa ne bude glatka. Premažite desert.



Tijesto:

- $^1/_8$ l vode
- 30 g maslaca (margarina)
- malo soli
- 30 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 70 g brašna
- 2—3 jaja
- $^1/_2$ male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:

- ½ l mlijeka
- 1 vrećica praška za puding »DR. OETKER« okusa vanilin
- 50 g šećera
- $^3/_8$ l slatkog vrhnja

Princes uštipci

Vodu, maslac, sol zagrijte u loncu do vrenja. Lonac skinite s vatre i dodajte odjednom s »Gustinom« prosijano brašno uz stalno miješanje. Kuhajte dok se masa ne počne odvajati od lonca (oko 1 min.).

U vruće tijesto umiješajte jaja. Masa mora biti sjajna i glatka. Tijesto ohladite i tada umiješajte prašak za pecivo. S vrećicom za tijesto ili pomoću 2 male žlice oblikujte kolače u veličini manjeg oraha.

Pecite ih na namazanom i brašnom posutom limu, u dobro zagrijanoj pećnici u štednjaku na višoj temperaturi 30—40 minuta, a u električnom štednjaku na temperaturi od 220° C 25—30 minuta. Pećnicu ne otvarajte prvih 20 minuta da tijesto ne sjedne. Za nadjev pomiješajte prašak za puding sa šećerom i 4 velike žlice mlijeka. Ostalo mlijeko zagrijte do vrenja, onda ga skinite sa štednjaka, ulijte u nj mlijeko s praškom i pustite da zavri. Ovu masu stavite u jednu zdjelu da se ohladi. Češće promiješajte da se ne bi načinila kožica na površini pudinga.

Čvrsto tučeno vrhnje umiješajte u puding.

Sa priređenom kremom napunite pečene i napola prerezane kolače. Posipajte ih šećerom u prahu.

Tijesto:

- $^1/_8$ l vode
- 30 g maslaca ili margarina
- malo soli
- 30 g »Gustina« »DR. OETKER«
- 70 g brašna
- 2—3 jaja
- $^1/_2$ male žlice praška za pecivo »DR. OETKER«

Nadjev:

- 100 g maslaca
- 150 g sira za mazanje
- 1—2 velike žlice kiselog vrhnja
- 1 mala žličica sitno narezanog peršuna

Za posipavanje:

malo sitno rezanog peršuna, maka, kumina ili paprike

Uštipci sa sirom

Vodu, maslac, sol zagrijte u loncu do vrenja. Skinite lonac s vatre i dodajte odjednom s »Gustinom« prosijano brašno uz stalno miješanje. Kuhajte dok se masa ne počne odvajati od lonca (oko 1 min.).

U vruće tijesto umiješajte jaja. Masa mora biti sjajna i glatka. Tijesto ohladite i tada umiješajte prašak za pecivo. Tijesto protisnite kroz vrećicu za oblikovanje i napravite hrpice u veličini oraha. Stavljajte ih na namašten i brašnom posut lim. Pecite tijesto u dobro zagrijanoj pećnici u štednjaku na višoj temperaturi 30—40 minuta, a u električnom štednjaku 25—30 minuta na temperaturi od 220° C.

Pećnicu ne otvarajte prvih 20 minuta da tijesto ne sjedne.

Pečene kolače razrežite, nadjenite pjenasto umućenom kremom od maslaca (margarina) i sira za mazanje, kojoj ste dodali kiselo vrhnje i peršun i sve dobro izmiješali.

Poklopite ih gornjim dijelom i odozgo tanko premažite istom smjesom pa posipajte kuminom, peršunom, makom ili paprikom.



KREME

Voćna krema

1 vrećica pudinga »DR. OETKER« okusa limun
60 g šećera
150—200 g različitog voća (ananas, kajsije, breskve, jagode, ribiz)
sok od 3 narandže dopunite vodom do 3,4 dcl, a 1 narandžu izrežite na kriške
slatko tučeno vrhnje

Prašak za puding i šećer miješajte sa 6 žlica soka od narandže. Preostali sok prokuhajte, uklonite s vatre i dodajte mu razmućeni prašak za puding, te miješajući zakuhajte. Vrući puding stavite u staklenu zdjelu da se ohladi. Češće promiješajte.

Voće izrežite u kockice i umiješajte u ohlađeni puding (dio voća ostavite za ukrašavanje). Na voćnu kremu stavite čvrsto tučeno vrhnje izmiješano sa šećerom. Ukrasite voćem.

Umjesto u staklenu zdjelu, kremu možete razdijeliti u široke čaše.

Čaša s ananasom

1 vrećica pudinga »DR. OETKER« okusa vanilin ili limun
50 g šećera
1/2 l mlijeka
1 konzerva ananasa od 1 kg
1 dcl vrhnja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«

Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i sa 6 žlica mlijeka, a ostalo mlijeko neka provri, maknite ga s vatre i umiješajte pripređeni puding. Stavite na vatru da još jednom provri. Puding stavite u zdjelu da se ohladi. Promiješajte ga nekoliko puta.

Slatko vrhnje i vanilin šećer tucite. Kad je tučeno napunite vrećicu za ukrašavanje,da bi kasnije mogli ukrasiti kremu. Ananas ocijedite i izrežite na sitne komadiće. 3—4 kriške ananasa ostavite za ukrašavanje.

Komadiće ananasa umiješajte u hladni puding, napunite njime 4 do 6 čaša. Slatkim tučenim vrhnjem ukrasite u obliku spirala i dodajte polovinu koluta ananasa.

Krema od vina

1 vrećica »Galette« »DR. OETKER« okusa vanilin
4 dcl crnog vina

Za ukrašavanje:

2 dcl slatkog vrhnja
50 g šećera
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
50 g prženog badema
malo crnog grožđa

»Galettu« vanilin priredite prema uputi, ali umjesto mlijeka upotrijebite crno vino. Slatko vrhnje tucite čvrsto metlicom za snijeg dodajući šećer, vanilin šećer.

Uzmite 6—8 čaša za šampanjac, napunite ih kremom, ukrasite tučenim vrhnjem, prženim bademom i grožđem.





Hladni rum-puding s bademom

1 vrećica »Galette« »DR. OETKER« okusa punča
4 dcl mlijeka
1 dcl slatkog vrhnja
50 g šećera
200 g prženog badema

»Punč-galettu« priredite sa 4 dcl mlijeka prema uputi na vrećici.

Slatko vrhnje čvrsto tucite metlicom za snijeg dodajući šećer. Odvojite 2—3 žlice tučenog vrhnja, a ostatak pomiješajte s prženim bademom.

Uzmite 5—6 čaša za vermut, napunite ih do polovice »Galettom«.

Na »Galettu« stavite smjesu badema i tučenog vrhnja.

Kremu ukrasite tučenim vrhnjem koje ste za to odvojili.



Kakao krema sa salatom od banana

1 vrećica pudinga »Galetta« »DR. OETKER« okusa kakao
2 dcl slatkog vrhnja
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«
4 dcl mlijeka
2 žlice curacao (kiraso) likera
1 ravna velika žlica šećera
2 banane

Za ukrašavanje:
malo čokoladnih mrvica

Banane izrežite na kolutiće, pomiješajte sa šećerom i curacaom i ostavite da stoje 15 minuta.

U mlijeko sobne temperature umiješajte »Galettu«. Miješajte metlicom za snijeg 1 minutu dok masa ne postane glatka. Slatko vrhnje i vanilin šećer tucite čvrsto. Polovinu slatkog tučenog vrhnja umiješajte u »Galettu«, a drugu polovinu ostavite za ukrašavanje. »Galettom« napunite 4—6 visokih čaša i ostavite nekoliko minuta da stoji. Tada prekrijte »Galettu« slojem priređenih banana i ukrasite tučenim vrhnjem i čokoladnim mrvicama.

Voćna salata s »Flanom« okusa čokolade

2 grape fruita
3—4 narandže
2—3 banane
150 g ribiza (ribiz može zamijeniti sezonsko voće jagoda, malina ili marelica. Može se upotrijebiti i voće iz kompota sitno izrezano na kockice)
2—3 žlice limunovog soka
1 vrećica vanilin šećera »DR. OETKER«

Za preliv:
upotrijebite 1 paketić pudinga »Flana« »DR. OETKER« okusa čokolade
160 g šećera
½ l mlijeka i 1 dcl slatkog vrhnja

»Flanu« i šećer izmiješajte sa 6 žlica mlijeka, ostatak mlijeka stavite da zavri. Zavrelom mlijeku dodajte izmiješanu »Flanu« i ponovno kratko vrijeme zakuhajte. Kuhanu »Flanu« ostavite da se ohladi i povremeno promiješajte.

Čvrsto istucite slatko vrhnje i pomiješajte s ohlađenom »Flanom«.

Voće očistite i izrežite na sitne kockice. Pomiješajte sa sokom limuna i vanilin šećerom. Preko voća prelijte priređenu »Flanu«.

Servirajte u širokim čašama čije je dno prekrito kockicama leda.



Čaša s ribizom

1 vrećica pudinga »DR. OETKER« okusa vanilin
2 vrećice vanilin šećera »DR. OETKER«
3,5 dcl mlijeka
1 dcl slatkog vrhnja
2—3 žlice konjaka
500 g ribiza
50 g šećera

Prašak za puding pomiješajte sa 6 žlica hladnog mlijeka, a ostalo mlijeko stavite na štednjak da zavri. Zavrelo mlijeko skinite sa štednjaka, dodajte mu umiješani prašak za puding, te stavite na štednjak da još jedanput zavri. Kuhani puding stavite u zdjelu da se ohladi, ali ga povremeno miješajte. Slatko vrhnje tucite dodajući mu šećer. 2—3 žlice tučenog vrhnja ostavite za ukrašavanje kreme, a ostatak pomiješajte s opranim i očišćenim ribizom. Punite naizmjence široke čaše pudingom i vrhnjem u koji ste umiješali ribiz i konjak. Ukrasite tučenim vrhnjem i jednim grozdom ribiza.

Kontesa »Flana«

1 paketić pudinga »Flana« »DR. OETKER« okusa vanilin
1 paketić vanilin šećera »DR. OETKER«
1/2 l mlijeka
1 dcl slatkog vrhnja
500 g jagoda
2—3 žlice konjaka
1 mala žlica šećera u prahu

Prašak za »Flanu« miješajte s 5 žlica mlijeka. Ostalo mlijeko neka provri. Vrelo mlijeko maknite s vatre, umiješajte priređenu »Flanu«, pa pustite da još jednom provri. Vruću »Flanu« ulijte u 4 do 6 čaša, koje ste prethodno isprali toplom vodom. 4 do 6 lijepih jagoda izdvojite, ostatak zgnječite, pomiješajte sa šećerom i konjakom.

Slatko vrhnje tucite čvrsto s vanilin šećerom.

Na ohlađenu »Flanu« stavite red zgnječenih jagoda, pa red slatkog tučenog vrhnja. Ukrasite tučenim vrhnjem pomoću vrećice za ukrašavanje i jagodama koje ste izdvojili.





»Flana« — vanilin s grožđem

1 vrećica pudinga »Flana« »DR. OETKER« okusa vanilin
2 ravne velike žlice šećera
1/2 l mlijeka
1/8 l vrhnja
30 g prženog badema u listićima
150—200 g grožđa

Prašak za »Flanu« pomiješajte sa šećerom i 6 velikih žlica mlijeka, a ostalo mlijeko ostavite da zavri. Uklonite ga sa štednjaka, ulijte razmućeni prašak i stalno miješajući stavite da ponovno zavri.

»Flanu« ulijte u male oblike i ostavite da se ohladi. Hladnu »Flanu« istresite na tanjuriće, ukrasite grožđem i tučenim vrhnjem i posipajte bademom.

SADRŽAJ

ABECEDNI POPIS RECEPATA

Prema mišljenju Republičkog sekretarijata za prosvjetu, kulturu i fizičku kulturu broj 2524/1-1973, knjiga recepata »Kolači vaš ponos« smatra se proizvodom iz čl. 36 stava 1, točke 7. Zakona o oporezovanju proizvoda i usluga i tarifnog broja 7. stava 2. Tarife posebnog republičkog poreza na promet proizvoda, za koji se ne plaća porez na promet proizvoda.

